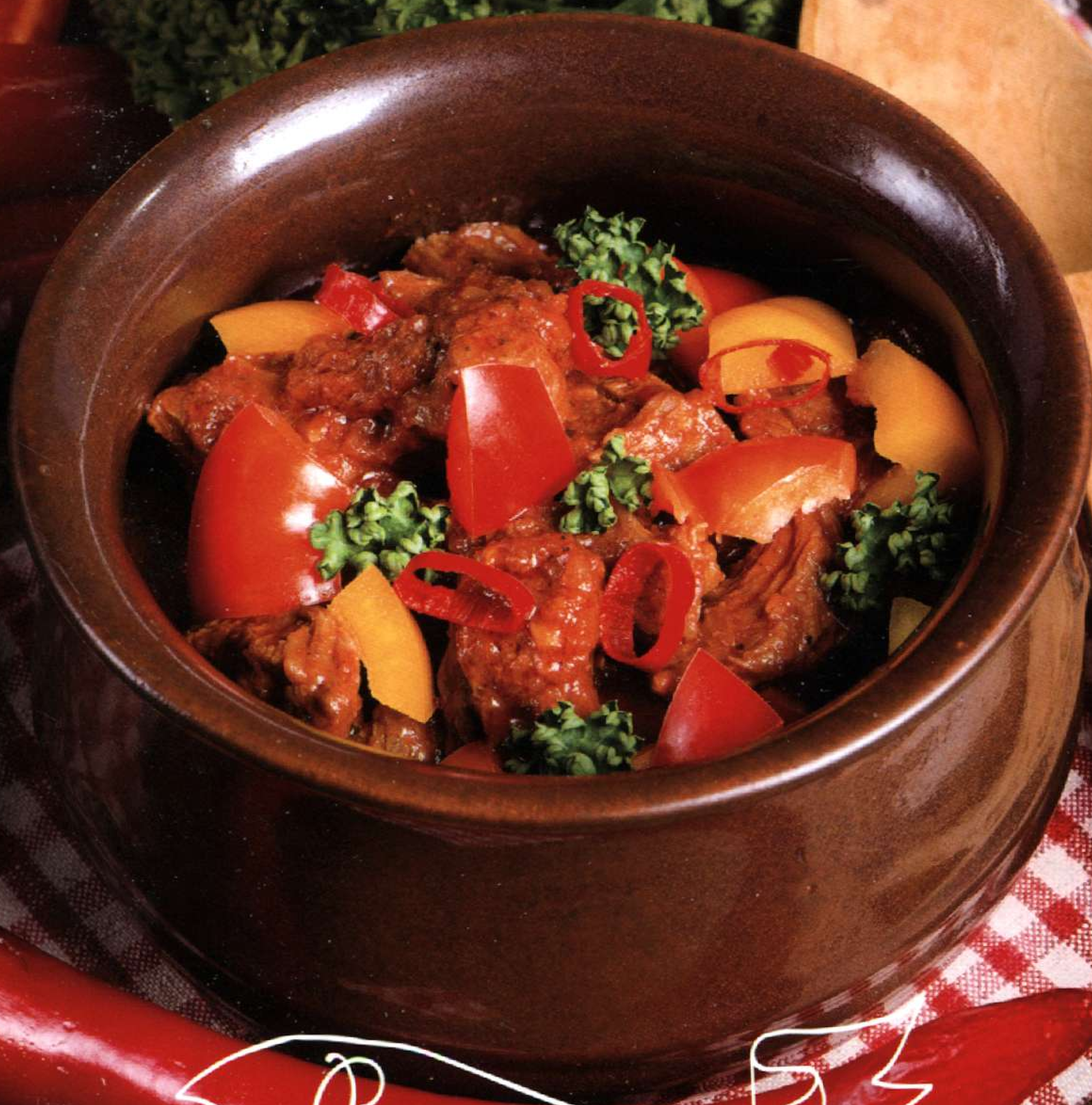
Страви у горщиках



Bon Appétit

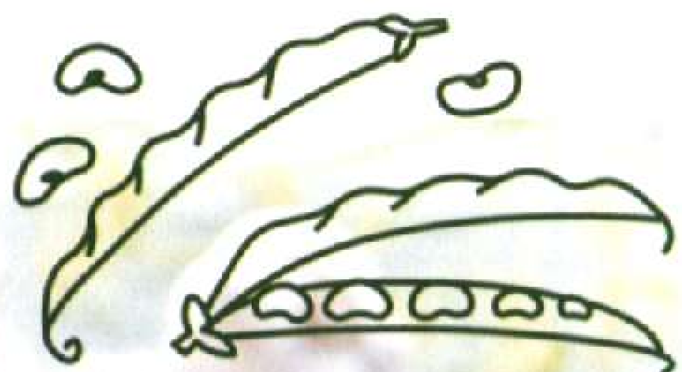
Квасолевий суп

Квасоля – 500 г;
бекон, ковбаса салямі – по 150 г;
цибуля ріпчаста, перець болгарський – по 2 шт.;
борошно, паста томатна – по 1 ст. ложці;
олія соняшникова – для обсмажування;
перець чилі, сіль – за смаком.



Квасолю замочити в холодній воді на ніч, зварити. Зварену квасолю процідити, воду залишити. Бекон нарізати кубиками й обсмажити в олії. Цибулю і болгарський перець нарізати, додати до бекону і смажити до золотавого кольору. Додати квасолю, борошно і перемішати.

Обсмажені овочі розкласти в горщики, залити водою, в якій варилася квасоля, приправити, додати томатну пасту й ковбасу, нарізану кубиками. Готувати в духовці 30 хвилин за температури 180 °С.







Гороховий суп із картоплею та м'ясом

Вода – 3 л;
горох сушений – 1 склянка;
яловичина з кісткою – 1 кг;
картопля – 3 шт.;
морква, цибуля ріпчаста – по 2 шт.;
сіль, перець – за смаком.



Горох промити й замочити в холодній воді на 2 години. Потім залити горох свіжою водою, довести до кипіння і варити на слабкому вогні близько години. Картоплю, цибулю і моркву почистити й помити. Картоплю й цибулю нарізати кубиками, моркву натерти на великій тертці.

Додати в суп м'ясо, терту моркву, нарізану кубиками цибулю. Посолити, присмачити перцем і варити 30 хвилин. Розкласти суп у горщики, додати картоплю й готувати в духовці за температури 180 °С 30 хвилин.

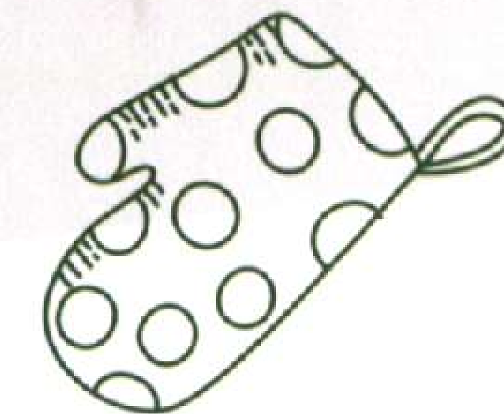
Борщ

Свинина – 500 г;
квасоля – 200 г;
капуста – 400 г;
картопля – 4 шт.;
буряк, морква, цибуля ріпчаста – по 2 шт.;
помідори – 3 шт.;
квас буряковий – 2 л;
олія соняшникова – 3 ст. ложки;
лаврове листя, перець, сіль – за смаком.





При приготуванні страв у горщиках замість глиняних кришок можна використовувати кришки з тіста, з яких потім вийде смачний хліб.



Квасолю замочити на 12 годин, зварити. Свинину нарізати, скласти в горщик, залити 1,5 л холодної води й готувати в духовці 1 годину за температури 180 °С. Додати тертий буряк, готувати 30 хвилин. Потім покласти нарізану кубиками картоплю й готувати ще 10 хвилин.

Цибулю та моркву почистити, нарізати, обсмажити в олії. Додати нарізані помідори, тушкувати 10 хвилин. Овочі перекласти в горщик, додати нашаткований капусту, зварену квасолю, лаврове листя, сіль, перець і готувати в духовці 30 хвилин.





Суп із фрикадельками і цвітною капустою

Фарш курячий – 300 г;
бульйон курячий – 3 л;
картопля – 4 шт.;
капуста цвітна – 300 г;
цибуля ріпчаста, морква – по 1 шт.;
олія соняшникова – 2 ст. ложки;
яйце – 1 шт.;
борошно – 1 ст. ложка;
сіль, перець – за смаком.



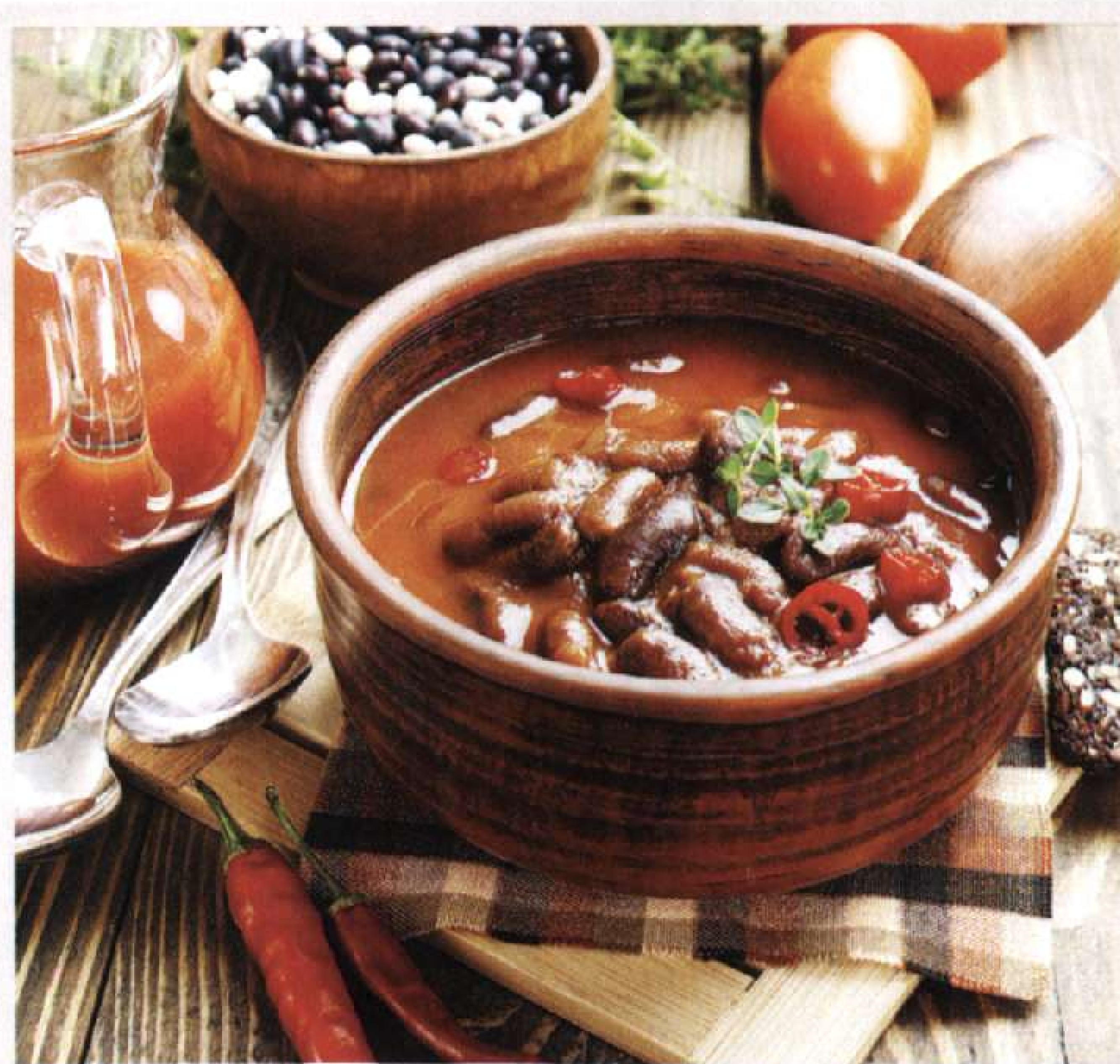
Картоплю почистити, нарізати великими кубиками й опустити в киплячий курячий бульйон. Моркву та цибулю помити, почистити, нарізати. Покласти в бульйон цибулю й половину моркви. Частину моркви, що залишилася, обсмажити в олії. Цвітну капусту розібрати на суцвіття.

До фаршу додати борошно, сіль, перець і яйце, перемішати, сформувати з маси фрикадельки і зварити їх окремо. Підготовлені продукти розкласти в горщики, додати бульйон і готувати в духовці за температури 180 °С протягом 15 хвилин.

Чилі кон карне

Фарш яловичий – 600 г;
перець жовтий солодкий – 1 шт.;
квасоля червона варена – 250 г;
помідори – 3 шт.;
цибуля ріпчаста, перець гострий – по 1 шт.;
паста томатна – 2 ст. ложки;
часник – 5 зубків;
олія соняшникова – 2 ст. ложки;
сіль, спеції – за смаком.





Цибулю й часник почистити, дрібно нарізати. У сотейнику розігріти олію й обсмажити в ній овочі. Додати фарш, присмачити й готувати, розминаючи лопаткою, 15 хвилин. Із солодкого та гострого перцю видалити серцевину, м'якоть нарізати. Помідори нарізати кубиками. Овочі додати до фаршу, присмачити сіллю та перцем і готувати 10 хвилин.

Вміст сотейника розкласти в горщики, додати квасолю, томатну пасту, трохи води, присмачити й готувати в духовці за температури 180 °С 15 хвилин.

Гарбузовий суп

Гарбуз – 400 г;
сир – 100 г;
цибуля ріпчаста – 1 шт.;
олія оливкова – 4 ст. ложки;
бекон – 50 г;
часник – 2 зубки;
спеції, сіль – за смаком.



Бекон нарізати й обсмажити на сухій сковороді. Сир натерти. Гарбуз, цибулю і часник почистити й нарізати. Помішуючи, обсмажити овочі в сотейнику на оливковій олії. Присмачити сіллю і спеціями, перебити блендером.

Розкласти овочеву масу в порційні горщики, додати воду. Готувати в духовці за температури 200 °С близько 40 хвилин. Подавати зі смаженим беконом і грінками.





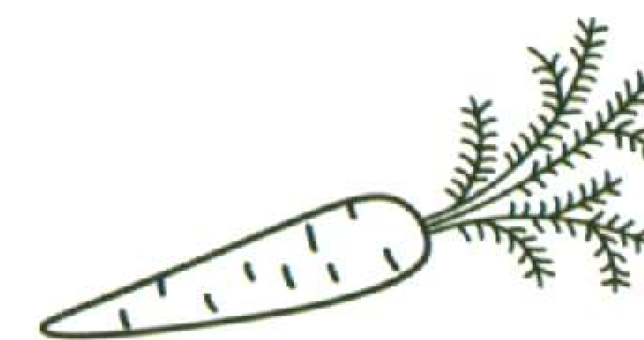
Овочевий суп

Реберця телячі – 300 г;
капуста – 300 г;
морква, цибуля ріпчаста – по 1 шт.;
картопля – 3 шт.;
олія соняшникова – 2 ст. ложки;
лаврове листя, перець, сіль – за смаком.



Із телятини зварити 1,5 л бульйону. За 5 хвилин до готовності посолити, додати лаврове листя. М'ясо розібрати на волокна. Капусту нашаткувати, картоплю почистити й нарізати. Цибулю, моркву почистити, нарізати й обсмажити в олії.

У порційні горщики розкласти підготовлені овочі і м'ясо, залити бульйоном. Готувати суп у духовці за температури 200 °С близько 25 хвилин.





Мінестроне

Селера – 3 стебла;
цибуля ріпчаста, цукіні, морква – по 1 шт.;
помідори, картопля – по 2 шт.;
перець солодкий червоний і жовтий – по 1 шт.;
квасоля, горошок консервовані – по 100 г;
перець чилі – 1 шт.;
часник – 1 зубок;
олія оливкова – 3 ст. ложки;
сіль, перець – за смаком.



Овочі помити, почистити й нарізати. У глибокій сковороді в оливковій олії обсмажити цибулю, часник і моркву. За 5 хвилин додати цукіні, перець, селеру й помідори. Додати чилі, присмачити й тушкувати 10 хвилин.

У порційні горщики розкласти підготовлену засмажку, закласти картоплю, квасолю та горошок й додати воду. Готувати суп у духовці за температури 180 °С 25 хвилин.





Курячий суп із диким рисом

Рис дикий – 0,5 склянки;
морква, цибуля ріпчаста – по 1 шт.;
селера – 2 стебла;
бульйон курячий – 300 мл;
молоко – 2 склянки;
м'ясо куряче варене – 200 г;
масло вершкове – 50 г;
борошно – 3 ст. ложки;
сіль, перець – за смаком.



Рис зварити відповідно до інструкції на упаковці. М'ясо розібрати на волокна. Цибулю, моркву й селеру нарізати і тушкувати в сотейнику у вершковому маслі до готовності. Додати борошно, сіль, перець і перемішати. Влити молоко і бульйон і прогріти, допоки маса не загусне.

У порційні горщики розкласти м'ясо, рис і засмажку з рідиною. Готувати в духовці близько 15 хвилин за температури 200 °С.

Грибний суп із вермішеллю

Печериці – 250 г;
вермішель – 70 г;
картопля – 3 шт.;
морква, цибуля ріпчаста – по 1 шт.;
масло вершкове – 50 г;
зелень, сіль, перець – за смаком.



Овочі і гриби почистити, помити й нарізати: моркву, картоплю і печериці – скибочками, цибулю – кільцями. Зелень подрібнити.

Цибулю, моркву і гриби обсмажити у вершковому маслі, покласти на дно горщиків. Присмачити сіллю і перцем. Зверху покласти картоплю, влити окріп і готувати в духовці 15 хвилин за температури 180 °С. Додати вермішель, зелень, перець і готувати ще 15 хвилин.





Грибний суп із вершками



Печериці – 500 г;
бульйон курячий – 1,5 л;
масло вершкове – 30 г;
вершки – 200 мл;
сир – 150 г;
цибуля ріпчаста – 1 шт.;
олія оливкова – 2 ст. ложки;
часник – 3 зубки;
сіль, перець – за смаком.



Печериці помити й нарізати. Цибулю і часник почистити, нарізати й обсмажити в оливковій олії. Додати в сковороду печериці і тушкувати 10 хвилин.

Влити бульйон і вершки, покласти спеції і сіль, перебити масу блендером. Отримане пюре розкласти в порційні горщики, додати вершкове масло, зелень, натертий сир і готувати в духовці 10 хвилин за температури 200 °С.



Букет гарні — це в'язка сухих запашних трав, загорнутих у лаврове листя. Традиційно містить петрушку й чебрець. Використовується як приправа у приготуванні супів, бульйонів та соусів.



Французький цибулевий суп

Цибуля ріпчаста – 4 шт.;
масло вершкове – 60 г;
бульйон яловичий – 1,5 л;
соус вустерський – 1 ст. ложка;
оцет бальзамічний – 1 ст. ложка;
сир моцарела – 100 г;
грінки – за кількістю горщиків;
букет гарні, сіль та перець – за смаком.



Цибулю почистити, нарізати тоненькими кільцями й обсмажувати в глибокій каструлі на вершковому маслі протягом 35 хвилин, допоки вона не перетвориться на сироп. Влити в каструлю бульйон, вустерський соус і вино, покласти букетик гарні, довести до кипіння і варити 20 хвилин. Зелень видалити, додати оцет, перець та сіль.

Гарячий суп розлити в порційні горщики, зверху покласти по грінці, трохи моцарели і запікати під грилем, допоки сирна скоринка не стане золотавою.



Суп із копченостями та кукурудзою

Індичка копчена – 250 г;
бекон – 50 г;
вода або бульйон – 1,5 л;
морква – 2 шт.;
картопля – 4 шт.;
кукурудза консервована – 2/3 банки;
цибуля ріпчаста – 1 шт.;
сметана – 100 г;
сіль, перець – за смаком.



Овочі почистити й нарізати. Бекон та індичку нарізати кубиками. Бекон обсмажити в пательні з товстим дном, за 5 хвилин додати моркву й цибулю. Обсмажити протягом 5 хвилин.

У порційні горщики розкласти засмажку з м'ясом, картоплю, кукурудзу, влити бульйон, приправити за смаком. Готувати суп в духовці 30 хвилин за температури 180 °С. Подавати зі сметаною.





Рибний суп із томатом



Риба – 500 г;
морква, картопля – по 2 шт.;
цибуля ріпчаста, перець солодкий – по 1 шт.;
томати у власному соку – 350 г;
часник – 3 зубки;
паста томатна, олія соняшникова – по 2 ст. ложки;
сіль, перець, лаврове листя – за смаком.



Рибу нарізати порційно. Овочі помити, почистити й нарізати. Цибулю, моркву і перець обсмажити в олії. Додати часник, томатну пасту, нарізані томати разом із соком, перець, сіль і лаврове листя. Тушкувати 5 хвилин.

У порційні горщики розкласти овочеву засмажку, рибу, картоплю, налити воду й закласти спеції. Готувати суп у духовці 30 хвилин за температури 180 °С.



Печеня з ковбасками

Ковбаски домашні – 250 г;
картопля – 0,5 кг;
морква, цибуля ріпчаста – по 1 шт.;
часник – 2 зубки;
кукурудза або квасоля – 200 г;
олія соняшникова – 2 ст. ложки;
сіль, перець – за смаком.

Картоплю почистити, нарізати кубиками, обсмажити на сковороді до напівготовності, посолити й розкласти в горщики. Цибулю і моркву почистити, нарізати й обсмажити в олії. Додати ковбасу, нарізану кружечками, часник, кукурудзу або квасолю і смажити 10 хвилин.

У горщики з картоплею розкласти ковбасу та овочі, влити трохи води, присмачити й готувати в духовці 30 хвилин за температури 200 °С.

М'ясо з картоплею і цибулею

Свинина – 800 г;
картопля – 1 кг;
морква, цибуля ріпчаста – по 2 шт.;
бульйон – 600 мл;
олія соняшникова – 3 ст. ложки;
зелень, сіль, перець – за смаком.

М'ясо помити, обсушити й нарізати великими кубиками. Овочі помити, почистити й нарізати, зелень подрібнити. М'ясо обсмажити на пательні в олії й відставити убік. Картоплю обсмажити до напівготовності й також відставити убік. Обсмажити цибулю з морквою.

Підготовлені продукти розкласти в керамічні горщики, присмачити, в кожен горщик влити 0,5 склянки бульйону і готувати в духовці 40 хвилин за температури 180 °С. Готову печеню посипати зеленню.



Мясо по-аргентинськи

Яловичина – 600 г;
сало – 100 г;
цибуля ріпчаста – 4 шт.;
перець солодкий – 3 шт.;
часник – 2 зубки;
олія соняшникова – 1 ст. ложка;
бульйон – 300 мл;
цедра з половини лимона;
цукор – 1 ч. ложка;
сіль, спеції – за смаком.

М'ясо нарізати й обсмажити. Овочі помити, почистити й нарізати. Сало нарізати кубиками, обсмажити в ньому цибулю і часник. Підготовлені продукти розкласти в керамічні горщики, присмачити, додати підсолений бульйон і тушкувати 20 хвилин за температури 190 °С.

Додати в горщики нарізаний перець, цукор, лимонну цедру й готувати ще 20 хвилин.

Перш ніж почати готувати в горщику, потримайте його 15 хвилин у холодній воді. Пори посуду вберуть вологу, і страва вийде соковитішою.







Беф бургіньйон

Яловичина – 800 г;
морква, цибуля ріпчаста – 2 шт.;
помідори нарізані – 150 г;
печериці – 300 г;
бекон – 6 смужок;
борошно – 2 ст. ложки;
вино червоне – 500 мл;
бульйон яловичий – 250 мл;
олія соняшникова, масло вершкове – по 3 ст. ложки;
букет гарні;
сіль, перець – за смаком.

М'ясо помити, нарізати, обсмажити з беконом. Обсмажити цибулю, гриби та моркву, додати до м'яса. У пательні нагріти 400 мл вина, додати його до м'яса разом із бульйоном, помідорами та букетом гарні. Тушкувати півтори години.

М'ясо розкласти в горщики. Соус, в якому воно тушкувалося, процідити, віджати й поставити на вогонь. Додати 100 мл вина й обсмажене у вершковому маслі борошно, довести до кипіння. Залити вміст горщиків соусом і готувати беф бургіньйон у духовці 40 хвилин за температури 180 °С.

Індичка в сметані



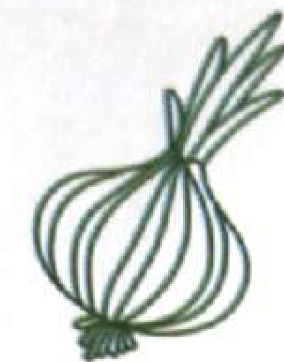
Філе індички – 500 г;
морква, цибуля ріпчаста – по 3 шт.;
сметана – 150 г;
вершки (11%) – 200 мл;
олія оливкова – 2 ст. ложки;
петрушка, сіль, перець – за смаком.

Моркву і цибулю почистити й нарізати кубиками. Філе індички нарізати й обсмажити в оливковій олії. Додати цибулю, моркву, присмачити сіллю та перцем й обсмажувати ще 5 хвилин.

Вершки і сметану змішати. Розкласти індичку з овочами в керамічні горщики, у кожен додати сметанно-вершкову суміш і запікати в духовці 30 хвилин за температури 190 °С. Готову страву прикрасити нарізаною петрушкою.



Тефтелі в білому соусі



Фарш м'ясний – 400 г;
морква, цибуля ріпчаста – по 1 шт.;
вершки – 250 мл;
сметана – 300 г;
рис – 3 ст. ложки;
олія соняшникова – 4 ст. ложки;
сіль, перець – за смаком.

Цибулю і моркву помити, почистити, нарізати й обсмажити в олії. Рис зварити, зачекати, поки охолоне.

Змішати фарш, овочі і рис, присмачити масу сіллю та перцем і ретельно перемішати. Сформувати тефтелі, обсмажити їх в олії. Потім розкласти тефтелі в керамічні горщики, залити сметанно-вершковою сумішшю і готувати в духовці 1 годину за температури 190 °С.

Печеня з квасолею

Свинина – 600 г;
картопля – 700 г;
цибуля ріпчаста, помідори – по 3 шт.;
перець солодкий – 1 шт.;
квасоля варена – 400 г;
бульйон – 200 мл;
олія соняшникова – 3 ст. ложки;
зелень, сіль, перець – за смаком.

Овочі помити, почистити й нарізати. М'ясо нарізати невеликими шматочками й обсмажити зі спеціями в олії. Цибулю обсмажити в олії до золотавого кольору. Додати перець і помідори, тушкувати 10 хвилин. Присмачити сіллю і перцем.

На дно глиняних горщиків викласти свинину, зверху – картоплю, нарізану кубиками, і квасолю. Закласти в горщики овочеву засмажку, додати бульйон і готувати печеню в духовці 50 хвилин за температури 200 °С.



Рагу з фрикадельками

Фарш м'ясний – 400 г;
квасоля червона варена – 150 г;
помідори у власному соку – 150 г;
селера черешкова – 2 шт.;
морква – 1 шт.;
олія оливкова – 3 ст. ложки;
грудинка копчена – 50 г;
вода – 150 мл;
сіль, перець – за смаком.



Овочі помити, почистити й нарізати. Фарш посолити, поперчити і сформувати з нього невеликі фрикадельки. Фрикадельки обсмажити в оливковій олії. Додати нарізану кубиками грудинку, овочі і смажити протягом 10 хвилин. Помідори подрібнити.

У порційні горщики закласти підготовлені продукти, додати квасолю, трохи води і готувати в духовці 50 хвилин за температури 190 °С.





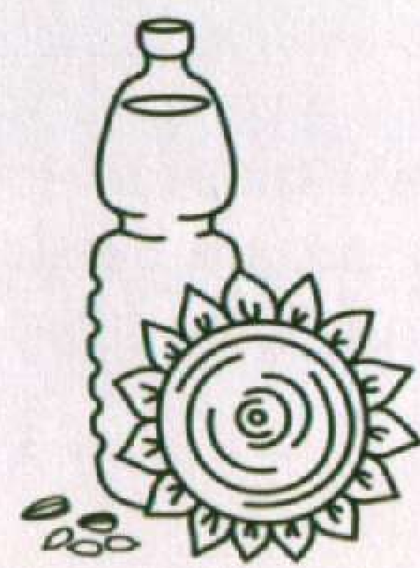
Капуста з м'ясом

Капуста – 1 кг;
свинина – 500 г;
морква, цибуля ріпчаста – по 2 шт.;
олія соняшникова – 3 ст. ложки;
бульйон – 1 склянка;
сіль, перець – за смаком.



М'ясо нарізати, капусту нашаткувати, посолити й обім'яти. Цибулю і моркву почистити, нарізати, обсмажити в олії. Додати м'ясо і обсмажити до появи золотавої скоринки.

Усі інгредієнти змішати, присмачити сіллю і перцем, розкласти в горщики і додати в кожен трохи бульйону. Готувати в духовці 1 годину за температури 190 °С.





М'ясні кнелі

Фарш м'ясний – 400 г;
рис варений – 200 г;
соус томатний – 3 ст. ложки;
морква, цибуля ріпчаста – по 2 шт.;
олія соняшникова – 4 ст. ложки;
сметана – 3 ст. ложки;
бульйон овочевий – 500 мл;
сіль, перець – за смаком.



Цибулю і моркву почистити, нарізати й спасерувати в олії. Додати томатний соус, приправити сіллю і довести до кипіння. За бажанням засмажку перебити блендером.

Фарш перемішати з рисом, присмачити сіллю та перцем, сформувати кнелі. Обсмажити кнелі в олії, розкласти в горщики, додати засмажку, бульйон і готувати в духовці 1 годину за температури 190 °С.





Тефтелі в томатному соусі

Фарш курячий – 600 г;
рис варений – 300 г;
морква, цибуля ріпчаста – по 1 шт.;
часник – 2 зубки;
олія соняшникова – 3 ст. ложки;
паста томатна – 2 ст. ложки;
бульйон овочевий – 2 склянки;
сіль, перець – за смаком.

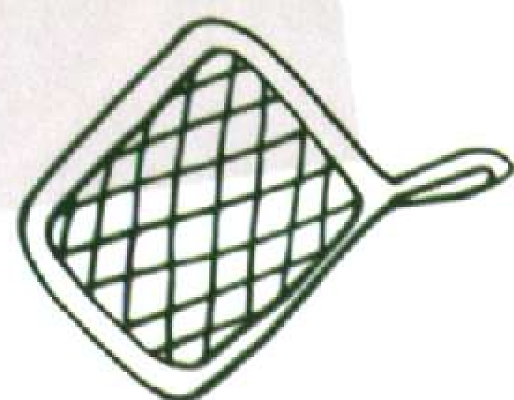


Фарш змішати з рисом, присмачити сіллю та перцем і ретельно перемішати. Сформувати тефтелі й обсмажити їх в олії. Овочі почистити, дрібно нарізати й обсмажити в олії. Додати томатну пасту, бульйон, сіль і тушкувати 5 хвилин.

На дно горщиків викласти тушковані овочі, потім – тефтелі. Залити вміст горщиків томатним соусом і готувати в розігрітій до 190 °С духовці 30 хвилин.



Треба знати, що дротова мочалка або грубий йоржик можуть неабияк попсувати полив'яну поверхню горщика. Тому для догляду за глиняним посудом краще використовувати м'яку губку.



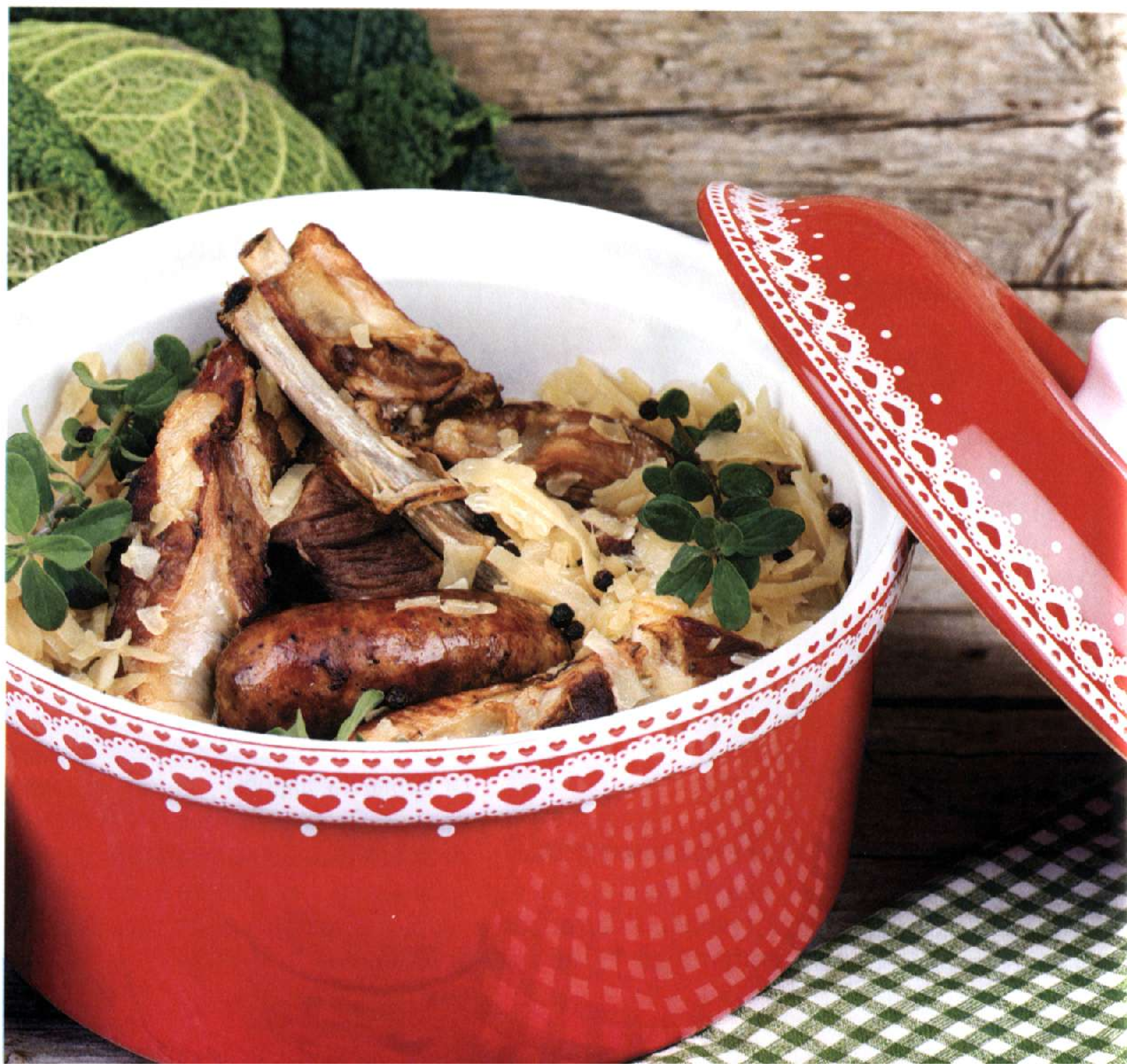
Капуста з реберцями

Капуста – 700 г;
реберця свинячі – 400 г;
морква, цибуля ріпчаста – по 2 шт.;
помідори – 4 шт.;
олія соняшникова – 4 ст. ложки;
бульйон – 1 склянка;
перець, сіль, цукор – за смаком.



Капусту нашаткувати, посолити й обім'яти. Помідори подрібнити в блендері. Цибулю та моркву почистити і дрібно нарізати. Реберця обсмажити в олії до золотавого кольору, додати цибулю, моркву, помідори і бульйон. Присмачити і тушкувати 20 хвилин.

Капусту розкласти в горщики, додати м'ясо і томатний соус. Готувати капусту в духовці за температури 190 °С 30 хвилин.



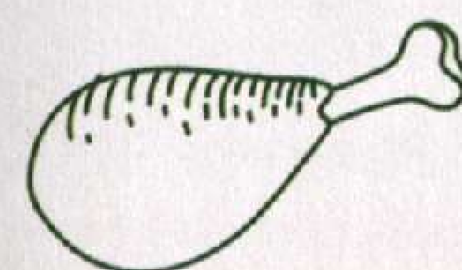
Курка з овочами

М'ясо куряче – 600 г;
картопля – 10 шт.;
цибуля ріпчаста, перець солодкий, морква, кабачок – по 1 шт.;
олія соняшникова – 4 ст. ложки;
сіль, перець – за смаком.

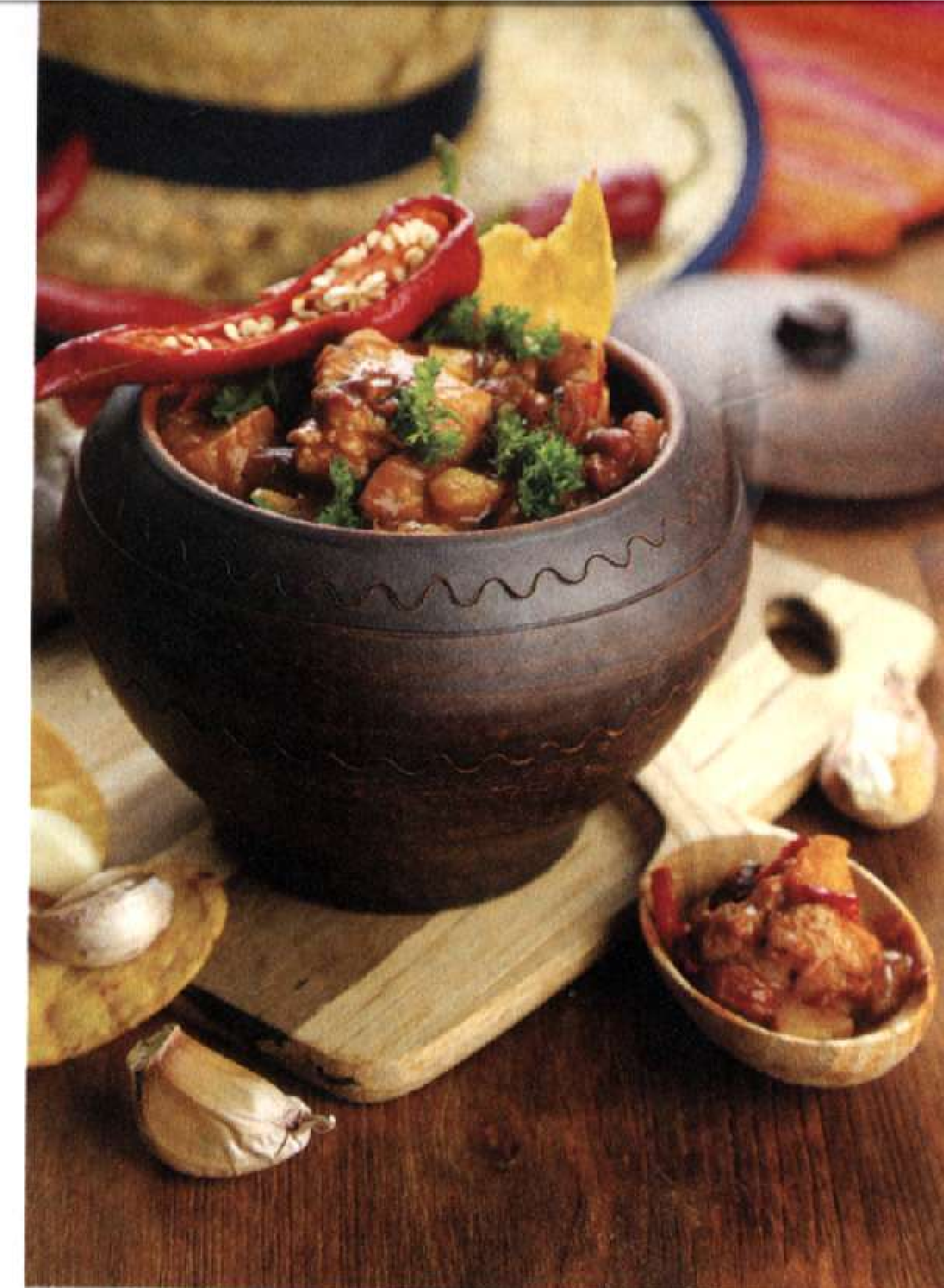


Овочі помити, почистити, нарізати кубиками. М'ясо нарізати й обсмажити до золотавого кольору. Додати овочі (крім картоплі) й обсмажувати ще 10 хвилин. Присмачити сіллю і перцем.

У порційні горщики закласти підготовлені продукти, додати картоплю, трохи води і готувати в духовці 40 хвилин за температури 190 °С.







М'ясо по-мексиканськи

Яловичина – 500 г;
перець солодкий (червоний і жовтий), чилі – по 1 шт.;
помідори – 3 шт.;
квасоля червона консервована – 250 г;
кукурудза консервована – 150 г;
цибуля ріпчаста – 2 шт.;
часник – 4 зубки;
паста томатна – 3 ст. ложки;
сіль, цукор, олія соняшникова – за смаком.



Перець помити й нарізати квадратиками. Цибулю та часник почистити й нарізати. З помідорів зняти шкірку і нарізати великими шматочками. М'ясо помити, дрібно нарізати і обсмажити з цибулею та часником. Додати перець, томатну пасту, перемішати й тушкувати 5 хвилин.

Підготовлені продукти розкласти в горщики, додати помідори, квасолю, кукурудзу і трохи води. Готувати в духовці за температури 200 °С 50 хвилин.

ЧАНАХІ

Яловичина – 500 г;
картопля – 600 г;
баклажани – 2 шт.;
помідори – 4 шт.;
морква, цибуля ріпчаста – по 2 шт.;
часник – 4 зубки;
сіль, перець, зелень – за смаком.

М'ясо помити й нарізати. Баклажани почистити, нарізати кубиками, посолити й залишити на 30 хвилин. Потім промити і добре віджати. Овочі почистити й нарізати кубиками, присмачити сіллю та перцем.

Розкласти продукти в горщики шарами в такій послідовності: м'ясо, картопля, баклажани, цибуля, морква, помідори. Додати трохи бульйону і готувати чанахі в духовці за температури 180 °С близько 2 годин. За 15 хвилин до кінця додати часник і зелень.





ЯЛОВИЧИНА З ЧОРНОСЛИВОМ

Яловичина – 1 кг;
морква, цибуля ріпчаста – по 2 шт.;
чорнослив – 10 шт.;
пиво – 700 мл;
паста томатна – 3 ст. ложки;
олія соняшникова – 2 ст. ложки;
сіль, перець – за смаком.

Яловичину нарізати невеликими шматочками, цибулю – півкільцями, моркву і чорнослив – соломкою. Томатну пасту розвести в невеликій кількості води.

Яловичину обсмажити в олії, присмачити сіллю та перцем і перекласти в горщики. На м'ясо покласти цибулю, моркву і чорнослив, влити томатну пасту і пиво. Готувати в духовці за температури 200 °С близько 1 години.

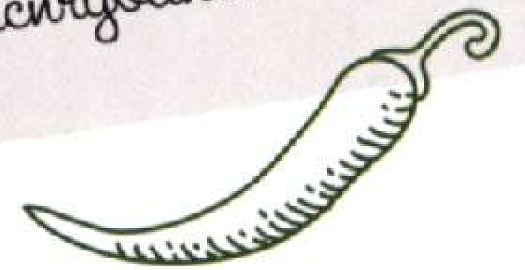


УГОРСЬКИЙ ГУЛЯШ

Яловичина – 750 г;
картопля – 1 кг;
олія соняшникова – 100 мл;
вино сухе червоне – 1,5 склянки;
цибуля ріпчаста – 2 шт.;
перець болгарський, помідори – по 4 шт.;
зелень, сіль перець – за смаком.



Слово «гуляш» у перекладі з угорської мови означає «пастуший суп». І дійсно, цю страву колись готували угорські пастухи. Адже ситний густий суп із м'ясом та овочами — їжа, яка легко готувалася, швидко зігрівала й на тривалий час насичувала.



М'ясо помити, нарізати й обсмажити в соняшниковій олії. Розкласти у горщики. У залишках жиру обсмажити нарізану цибулю, додати її до м'яса. На сухій сковороді трохи підрум'янити почищену й нарізану часточками картоплю, розкласти її в горщики на цибулю.

Перець і помідори помити, нарізати й викласти на картоплю. Додати сіль і спеції, влити воду, змішану з вином, і готувати в духовці за температури 180 °С 50 хвилин.





Пастуший пиріг

Картопля – 800 г;
фарш із баранини – 500 г;
морква, цибуля ріпчаста – по 1 шт.;
борошно – 2 ст. ложки;
бульйон м'ясний – 500 мл;
молоко – 125 мл;
масло вершкове – 60 г;
олія оливкова – 1 ст. ложка;
соус вустерський, паста томатна – по 1 ст. ложці;
сіль, перець – за смаком.



Цибулю і моркву почистити, нарізати й обсмажити в оливковій олії. Додати фарш та борошно і готувати 5 хвилин. Влити бульйон, додати вустерський соус, сіль, перець і томатну пасту. Довести до кипіння. Варити, помішуючи, 30 хвилин.

Картоплю зварити й розім'яти в пюре з молоком і вершковим маслом. Духовку розігріти до 200 °С. У горщики викласти фарш, зверху розподілити картопляне пюре, розкласти шматочки вершкового масла. Випікати протягом 20 хвилин за температури 200 °С.

Картопля з шинкою

Картопля – 500 г;
цибуля ріпчаста – 1 шт.;
шинка, сир – по 250 г;
яйця – 2 шт.;
масло вершкове – 50 г;
сіль, перець – за смаком.





Картоплю почистити, зварити і потовкти в пюре. Увести збиті яйця, половину масла, нарізані сир та шинку, а також дрібно нарізану обсмажену цибулю. Присмачити масу сіллю і перцем, розкласти в змащені маслом горщики, зверху покласти нарізане кубиками масло, що залишилося, і натертий сир.

Запікати в розігрітій до середньої температури духовці 20 хвилин.

Тушковані реберця

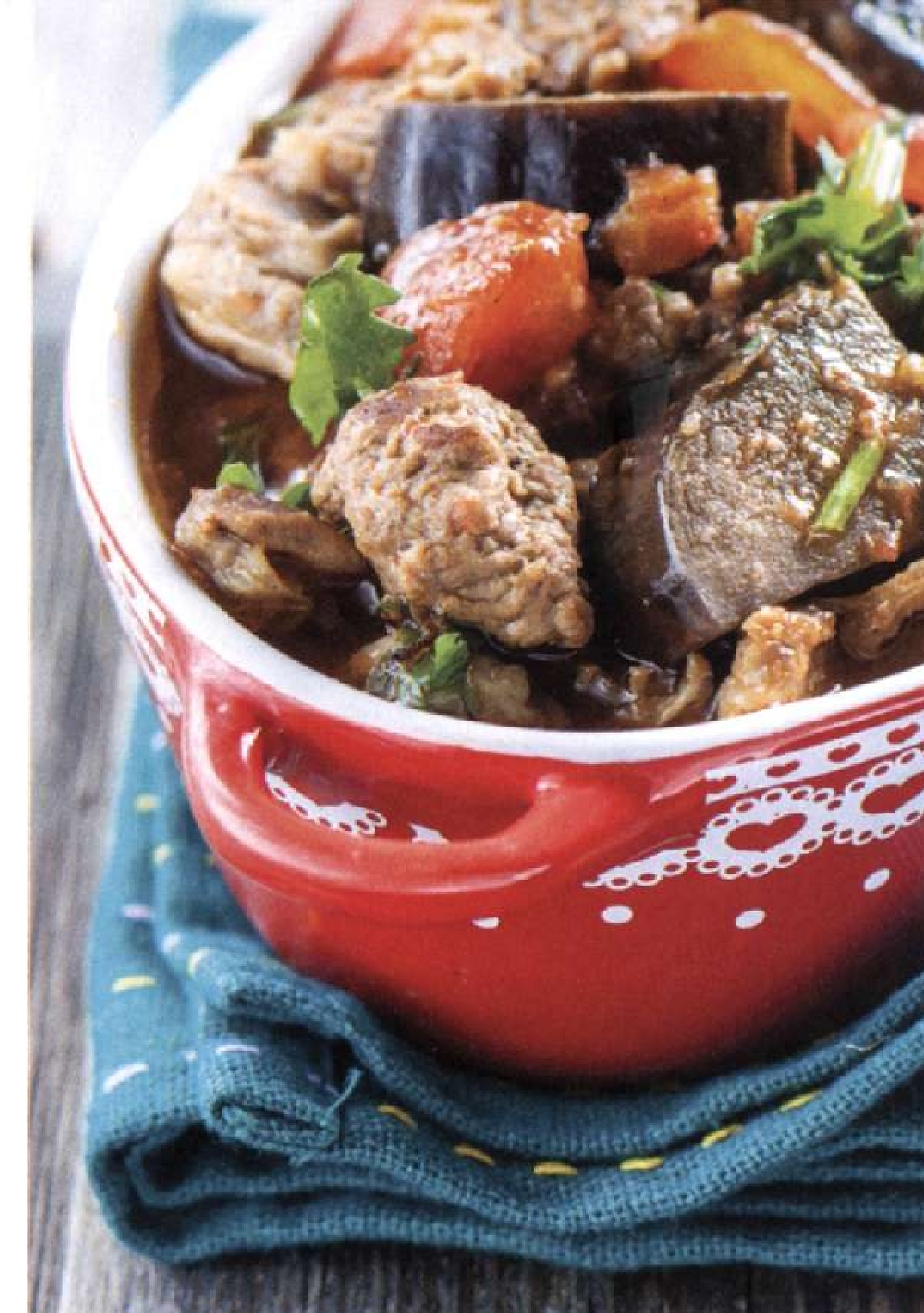
Реберця свинячі – 500 г;
картопля – 5 шт.;
морква, цибуля ріпчаста – по 1 шт.;
майонез, сметана – по 50 г;
часник – 2 зубки;
олія соняшникова, сіль, перець – за смаком.



Сметану, майонез, перець і сіль перемішати в окремому посуді. Овочі почистити й нарізати. Реберця нарізати, обсмажити з цибулею в олії, присмачити сіллю та перцем. Додати воду і тушкувати 15 хвилин.

Викласти в горщики картоплю і моркву, потім – реберця. Залити сметанним соусом і готувати в духовці за температури 180 °С 40 хвилин.





М'ясо з баклажанами



Свинина – 800 г;
баклажани – 500 г;
помідори – 5 шт.;
печериці – 400 г;
цибуля ріпчаста – 3 шт.;
часник – 3 зубки;
листя лаврове – 5 шт.;
бульйон м'ясний – 2,5 склянки;
сіль, перець чорний мелений, олія соняшникова, зелень петрушки – за смаком.



Баклажани почистити, нарізати кубиками, засипати сіллю і залишити на 20 хвилин. Потім промити й обсушити. Печериці та помідори нарізати кубиками. Цибулю й часник почистити і подрібнити.

Свинину помити, нарізати й обсмажити з цибулею в олії. Присмачити, викласти в горщики. На пательні обсмажити баклажани, гриби і часник. Підготовлені продукти розкласти в горщики, залити гарячим бульйоном і готувати в духовці за температури 200 °С 40 хвилин.

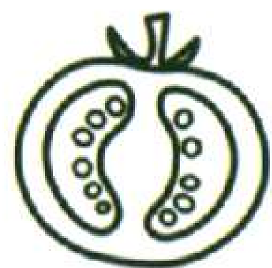
М'ЯСО З КАРТОПЛЕЮ І ПОМІДОРАМИ

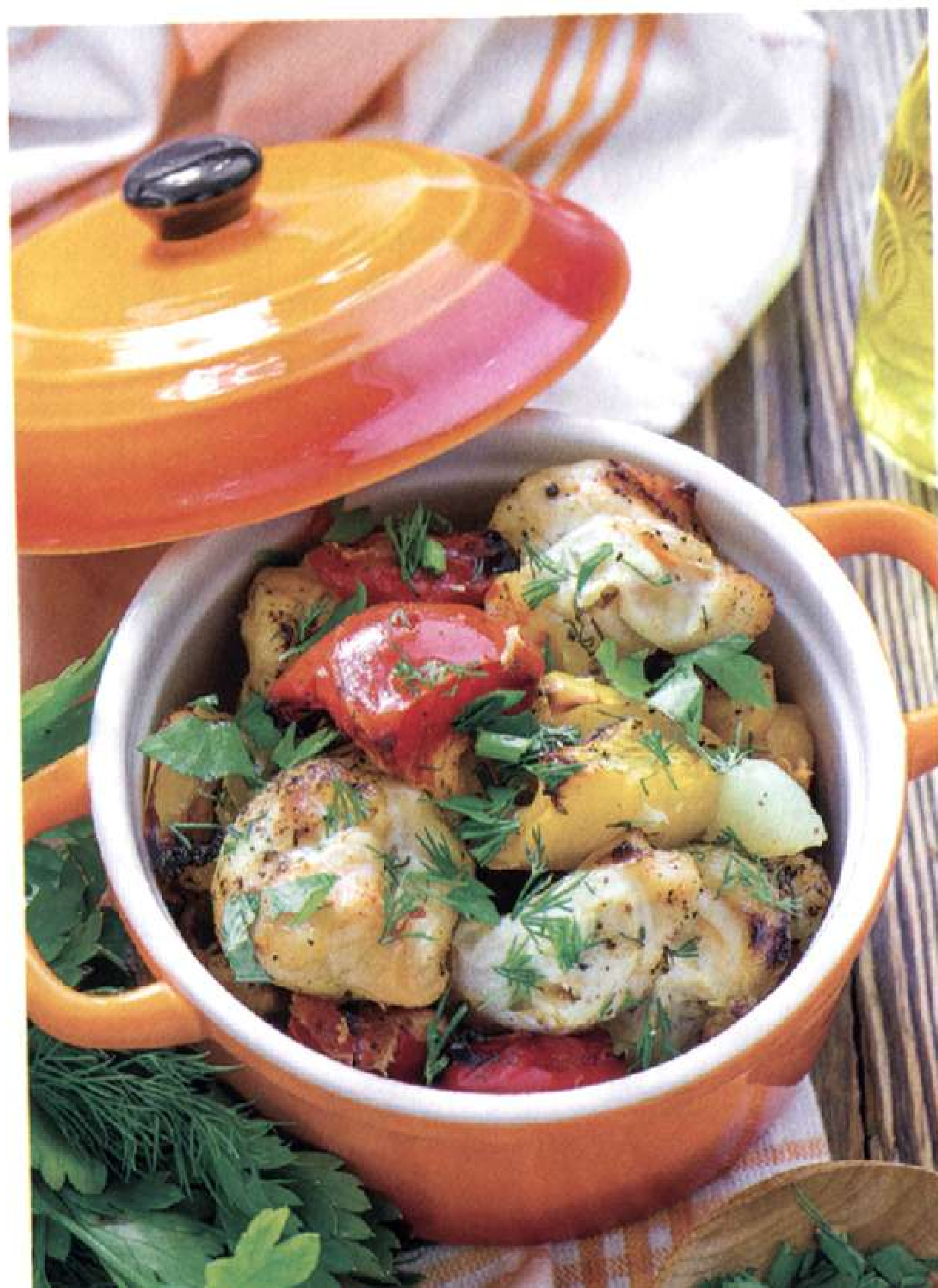
М'ясо – 600 г;
картопля – 600 г;
перець солодкий, помідори – по 3 шт.;
морква, цибуля ріпчаста – по 1 шт.;
олія соняшникова – 3 ст. ложки;
бульйон м'ясний – 1 л;
сіль, спеції – за смаком.



Овочі почистити й нарізати. Моркву, цибулю і перець обсмажити в олії. М'ясо помити, нарізати кубиками й обсмажити в олії до золотавого кольору. Додати овочеву засмажку, помідори, присмачити сіллю та перцем, влити 0,5 склянки бульйону і тушкувати 10 хвилин.

Горщики до половини заповнити картоплею, додати м'ясо з овочами, бульйон і готувати в духовці за температури 180 °C близько години.







МОРКВЯНА ЗАПІКАНКА З ШИНКОЮ

Морква – 500 г;
шинка, сир – по 200 г;
цибуля ріпчаста – 1 шт.;
яйця – 3 шт.;
молоко – 0,5 склянки;
борошно – 1 ст. ложка;
маргарин – 50 г;
олія соняшникова – 2 ст. ложки;
сіль, перець – за смаком.



Овочі почистити, нарізати й обсмажити в олії. Додати трохи води і тушкувати до готовності. Сир і шинку нарізати кубиками і змішати з морквою.

Борошно обсмажити в маргарині, ввести молоко, яйця, перемішати і варити до загусання. Підготовлені продукти розкласти в порційні горщики, присмачити сіллю та перцем, додати молочний соус і запікати в розігрітій до 220 °C духовці 20 хвилин.

КУРКА ПІД СИРОМ

Стегенця курячі – 500 г;
морква, цибуля ріпчаста,
перець болгарський – по 1 шт.;
сир – 150 г;
яйце – 1 шт.;
сметана – 3 ст. ложки;
олія соняшникова – 2 ст. ложки;
сіль, перець – за смаком.





Курку помити, обсушити, присмачити сіллю та перцем. Овочі почистити, нарізати й обсмажити в олії. Для соусу сир натерти на крупній тертці, додати яєчний жовток, сметану і перемішати.

Овочі розкласти в горщики, зверху покласти курку. Полити м'ясо соусом і запекти страву в духовці за температури 200 °C протягом 40 хвилин.





ЯЛОВИЧИНА З КАРТОПЛЕЮ

Яловичина – 400 г;
картопля – 1 кг;
морква, цибуля ріпчаста – по 2 шт.;
бульйон або вода – 600 мл;
паста томатна – 2 ст. ложки;
олія соняшникова – 6 ст. ложок;
сіль, перець – за смаком.



Овочі почистити й нарізати. М'ясо помити, нарізати, присмачити сіллю та перцем і обсмажити в олії. Додати цибулю, моркву, томатну пасту, бульйон і тушкувати 20 хвилин.

М'ясо з овочами і соусом викласти в підготовлені горщики. Зверху покласти картоплю, присмачити сіллю і перцем і готувати в духовці за температури 200 °C протягом 30 хвилин.



Готувати в глиняному посуді можна лише в духовці або в печі, але в жодному разі не на конфорках. Ставте горщик на нижню полицю духовки — так зручніше виймати готову страву.



Печінка з овочами

Печінка – 500 г;
перець солодкий – 2 шт.;
морква, цибуля ріпчаста – по 1 шт.;
бульйон – 200 мл;
часник – 3 зубки;
олія соняшникова – 3 ст. ложки;
сіль, перець – за смаком.



Овочі почистити й нарізати: цибулю і перець – кільцями, моркву – кружальцями. Печінку помити, зачистити від плівок, нарізати й обсмажити в олії. Додати овочі, половину бульйону, сіль та перець і тушкувати 10 хвилин.

Підготовлені продукти розкласти в горщики, налити бульйон, присмачити сіллю та перцем і готувати в духовці за температури 180 °С 20 хвилин.



Печінка в сметані

Печінка індички – 600 г;
цибуля ріпчаста – 1 шт.;
молоко – 250 мл;
сметана – 200 г;
борошно – 50 г;
олія соняшникова – 3 ст. ложки;
сіль, перець – за смаком.



Печінку індички нарізати великими шматками і замочити в молоці на 30 хвилин. Цибулю почистити й нарізати. Борошно змішати з сіллю і меленим перцем. Печінку обкачати в борошні й обсмажити в олії.

Печінку розкласти в горщики, додати цибулю та сметану, перемішати і готувати в духовці 20 хвилин за температури 180 °С.







Чахохбілі

Курка – 150 г;
перець болгарський – 1 шт.;
масло вершкове – 40 г;
помідори у власному соку – 400 г;
цибуля ріпчаста – 1 шт.;
цибуля зелена, петрушка, кріп – 1 в'язка;
олія соняшникова – 4 ст. ложки;
сіль, перець – за смаком.



Овочі почистити, нарізати й обсмажити в олії. Зелень помити і подрібнити. Курку помити, нарізати й обсмажити в олії до золотавої скоринки.

Підготовлені продукти розкласти в горщики, додати нарізані помідори разом із рідиною, присмачити сіллю та перцем, перемішати й готувати в духовці 40 хвилин за температури 180 °С.

Готову страву рясно присипати зеленню.



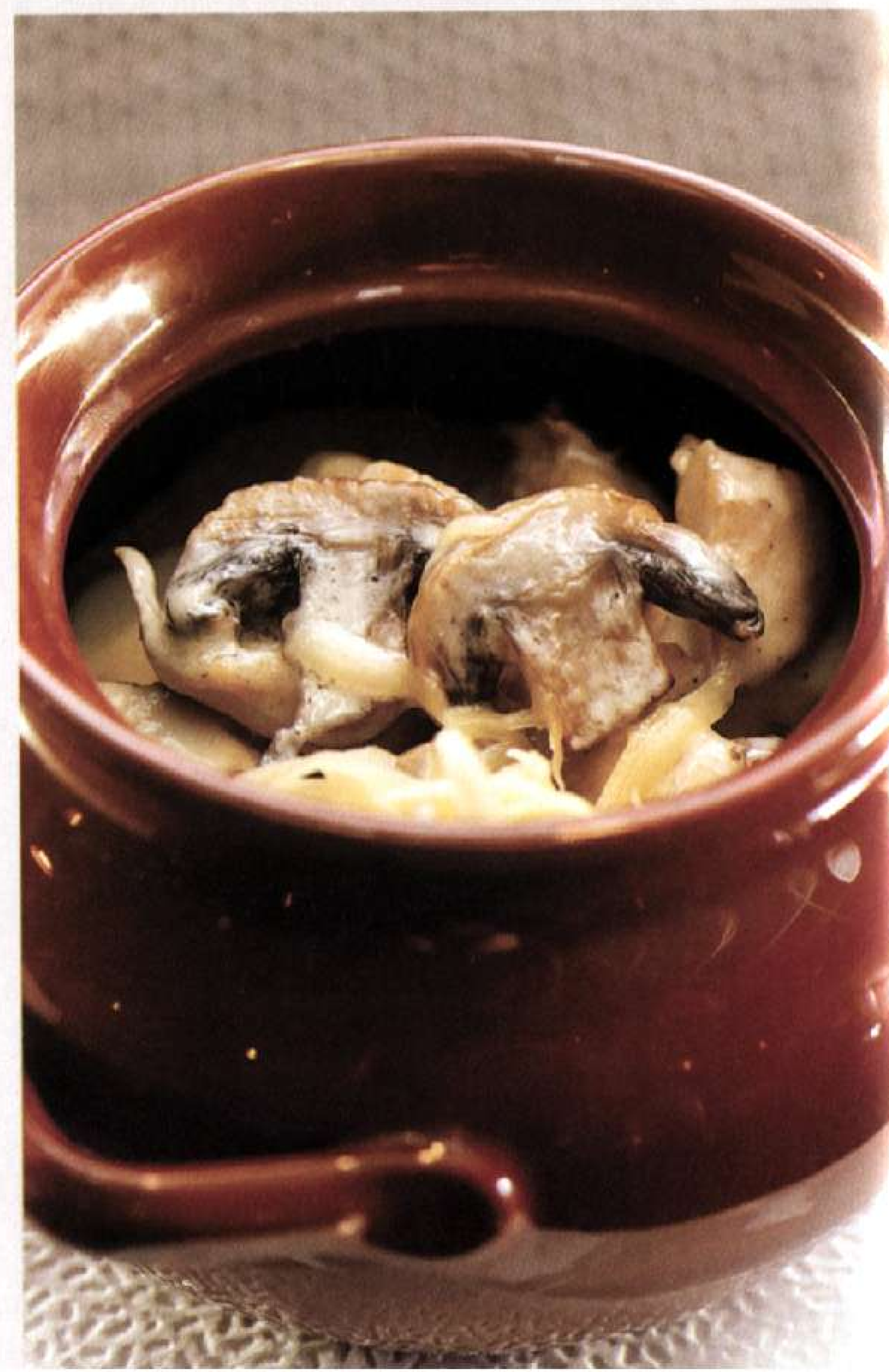
М'ясо з грибами

Свинина – 800 г;
печериці – 600 г;
сир – 200 г;
цибуля ріпчаста – 1 шт.;
часник – 4 зубки;
бульйон – 500 мл;
олія соняшникова – 3 ст. ложки;
сіль, перець – за смаком.



Печериці, цибулю і часник почистити й нарізати. Сир натерти на крупній тертці. М'ясо помити, обсушити, нарізати й обсмажити в олії протягом 15 хвилин. Присмачити сіллю і перцем, додати цибулю та печериці і готувати ще 5 хвилин.

Розкласти підготовлені продукти в горщики, налити бульйон, зверху покласти сир. Готувати в духовці 40 хвилин за температури 200 °С.





Овочі під хлібною кришкою



Броколі, кабачок – по 1 шт.;
помідори чері – 10 шт.;
яйця – 3 шт.;
молоко – 200 мл;
тісто листкове – 300 г;
сіль, перець, спеції, часник – за смаком.



Броколі бланшувати в підсоленій воді протягом 3 хвилин, відкинути на друшляк. Кабачки нарізати кубиками, помідори – навпіл. Овочі розкласти в горщики, присмачити сіллю і перцем. Яйця збити з молоком і залити цією сумішшю овочі.

Тісто розкачати, вирізати з нього кришечки і накрити ними горщики, трохи притиснувши долонею. Запікати 30 хвилин за температури 180 °С.

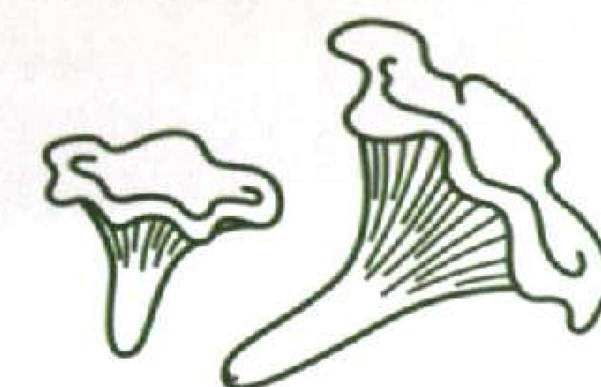
Пиріг із грибами

Філе куряче варене – 200 г;
тісто листкове – 300 г;
морква, цибуля ріпчаста – по 1 шт.;
гриби лисички – 150 г;
горошок свіжий – 70 г;
бульйон курячий – 300 мл;
борошно – 1 ст. ложка;
яйце – 1 шт.;
олія оливкова, сіль, перець – за смаком.





Якщо, поглянувши на страву в духовці, ви побачите, що в супі замало бульйону або соус дуже густий, додайте трохи гарячої рідини. Від холодної горщик може розколотися.



Цибулю і моркву почистити, нарізати й обсмажити в оливковій олії. Додати нарізану курку і зварені лисички, перемішати, приправити сіллю та перцем і готувати ще 10 хвилин. Влити бульйон, тушкувати близько 10 хвилин. Додати зелений горошок, борошно, перемішати й варити, допоки маса не загусне.

Масу розкласти в горщики, накрити кришечками з листкового тіста. Поверхню тіста змастити збитим яйцем. Випікати вироби за температури 190 °С 20 хвилин.





Курка з грибами

М'ясо куряче – 400 г;
гриби свіжі – 300 г;
картопля – 5 шт.;
цибуля ріпчаста – 1 шт.;
олія соняшникова – 2 ст. ложки;
часник – 1 зубок;
зелень, сіль, перець – за смаком.



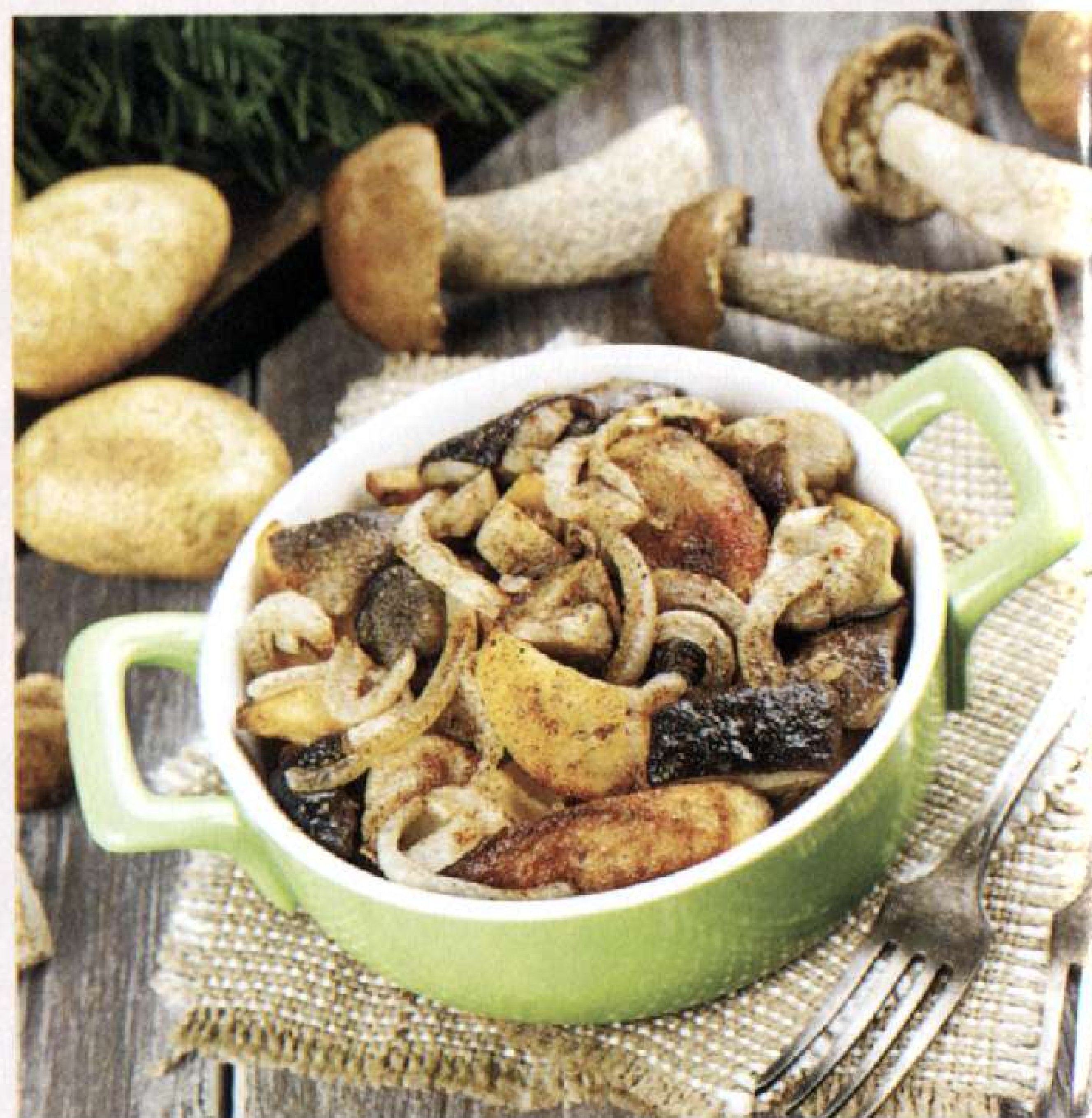
Цибулю і часник почистити й нарізати. Гриби зварити, нарізати й обсмажити в соняшниковій олії з цибулею і часником. Картоплю помити, почистити й нарізати кубиками. Курку нарізати й обсмажити до золотавого кольору.

Підготовлені продукти розкласти в горщики, присмачити зеленню, сіллю та перцем, додати трохи води. Готувати в духовці за температури 200 °C близько 35 хвилин.

Картопля з грибами

Картопля – 600 г;
гриби білі – 400 г;
цибуля ріпчаста – 1 шт.;
сметана – 5 ст. ложок;
олія соняшникова – 2 ст. ложки;
сіль, перець – за смаком.





Цибулю і часник помити, почистити, нарізати. Гриби зварити, нарізати й обсмажити в соняшниковій олії з цибулею та часником. Картоплю помити, почистити, нарізати кубиками, присмачити сіллю і перцем.

У горщики викласти гриби, картоплю, влити трохи води, додати сметану і готувати в духовці за температури 200 °C 45 хвилин.



Жульєн із морепродуктами

Морепродукти заморожені – 300 г;
цибуля ріпчаста – 1 шт.;
сир – 200 г;
вершки – 250 мл;
олія соняшникова – 2 ст. ложки;
масло вершкове, борошно – по 30 г;
сіль, перець – за смаком.



Морепродукти бланшувати в окропі 3 хвилини. Цибулю почистити, нарізати й обсмажити в соняшниковій олії. Додати морепродукти.

На іншій пательні розтопити вершкове масло, додати борошно, сіль, перець, влити вершки й ретельно перемішати. Довести соус до загусання, додати його до морепродуктів і тушкувати 3 хвилини.

Отриману суміш розкласти в горщики, посипати тертим сиром і запікати в духовці 20 хвилин за температури 180 °C.

Жульєн із куркою

Філе куряче – 500 г;
печериці – 200 г;
сир – 200 г;
цибуля ріпчаста – 1 шт.;
вершки – 250 мл;
олія соняшникова – 2 ст. ложки;
масло вершкове, борошно – по 30 г;
сіль, перець – за смаком.



Цибулю і гриби почистити й посікти. Курку помити, обсушити, нарізати й обсмажити в олії до золотавої скоринки. Додати цибулю і гриби, присмачити сіллю та перцем і готувати ще 10 хвилин. У сотейнику розтопити вершкове масло, обсмажити в ньому борошно, додати вершки і варити до загусання. Додати соус до курки і грибів, тушкувати 5 хвилин.

Отриману суміш розкласти в горщики, посипати тертим сиром і запікати в духовці 25 хвилин за температури 180 °C.



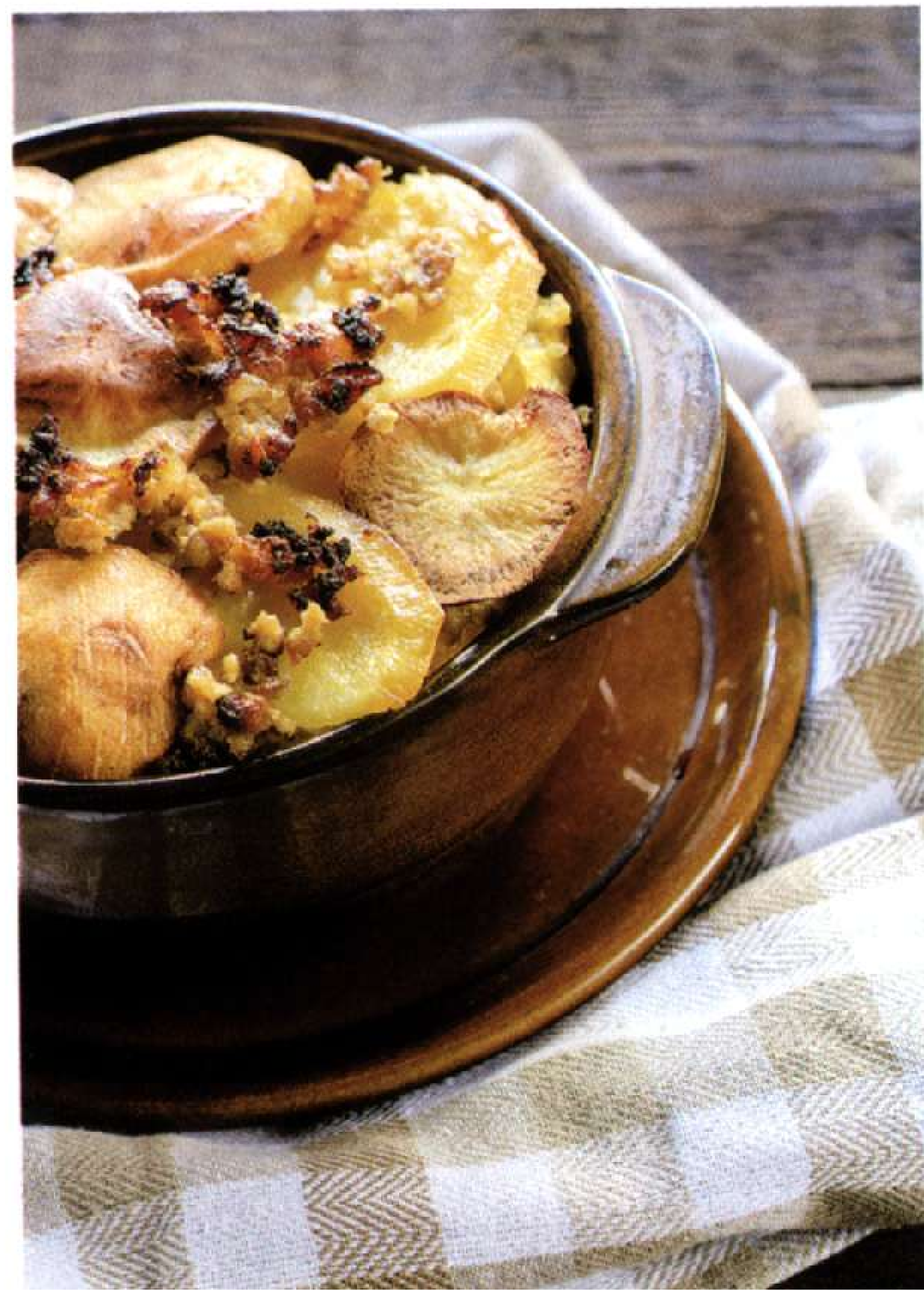
МУСАКА

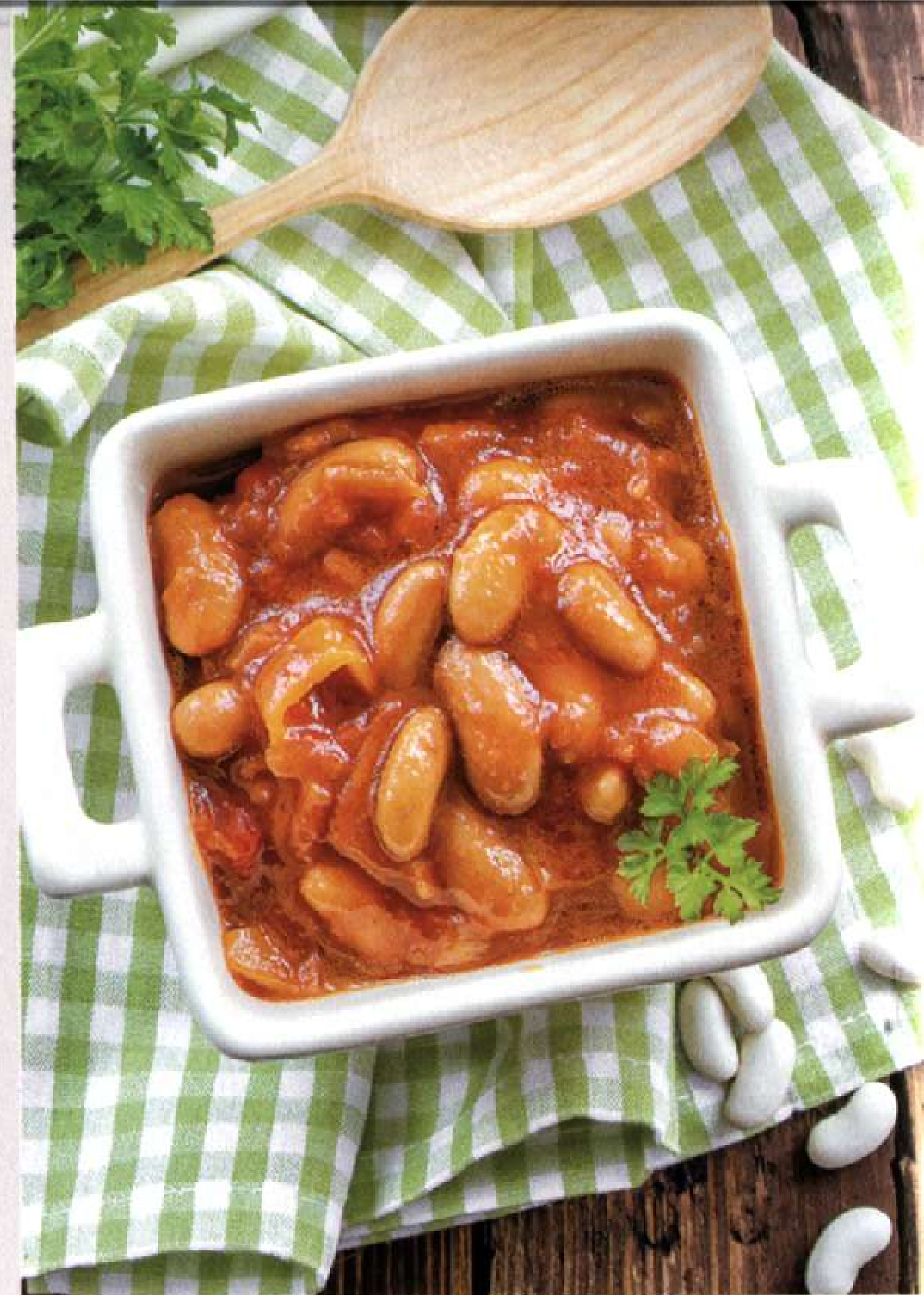
Фарш м'ясний – 500 г;
сир – 200 г;
баклажани, помідори – по 2 шт.;
картопля – 3 шт.;
цибуля ріпчаста – 1 шт.;
олія соняшникова – 4 ст. ложки;
вино червоне – 0,5 склянки;
молоко – 600 мл;
масло вершкове, борошно – по 40 г;
сіль, перець – за смаком.



Овочі почистити й нарізати: картоплю і баклажани – кружечками, цибулю – кільцями. Сир та помідори натерти на тертці в різний посуд. Баклажани і картоплю обсмажити в олії. Цибулю обсмажити, додати фарш, помідори, присмачити сіллю та перцем, влити вино і тушкувати 20 хвилин.

У сотейнику розтопити вершкове масло, обсмажити в ньому борошно, додати молоко і варити до загусання. Підготовлені продукти викласти в горщики, полити соусом, посипати сиром і запікати в духовці за температури 180 °С 30 хвилин.





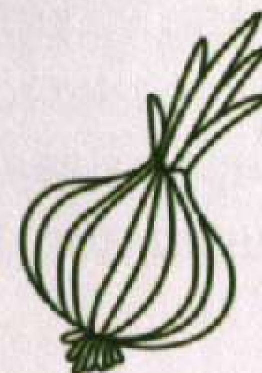
КВАСОЛЯ З ОВОЧАМИ

Квасоля – 200 г;
помідори – 4 шт.;
цибуля ріпчаста – 2 шт.;
морква – 1 шт.;
олія соняшникова – 4 ст. ложки;
сіль, перець – за смаком.



Вимочену у воді квасолю зварити до готовності. Помідори помити і подрібнити. Моркву та цибулю почистити, нарізати й обсмажити в соняшниковій олії. Додати помідори, тушкувати 5 хвилин. Додати квасолю, перемішати, присмачити сіллю та перцем.

Овочі розкласти в горщики, поставити в духовку і готувати за температури 180 °С 20 хвилин.



РАГУ З БРЮССЕЛЬСЬКОЮ КАПУСТОЮ

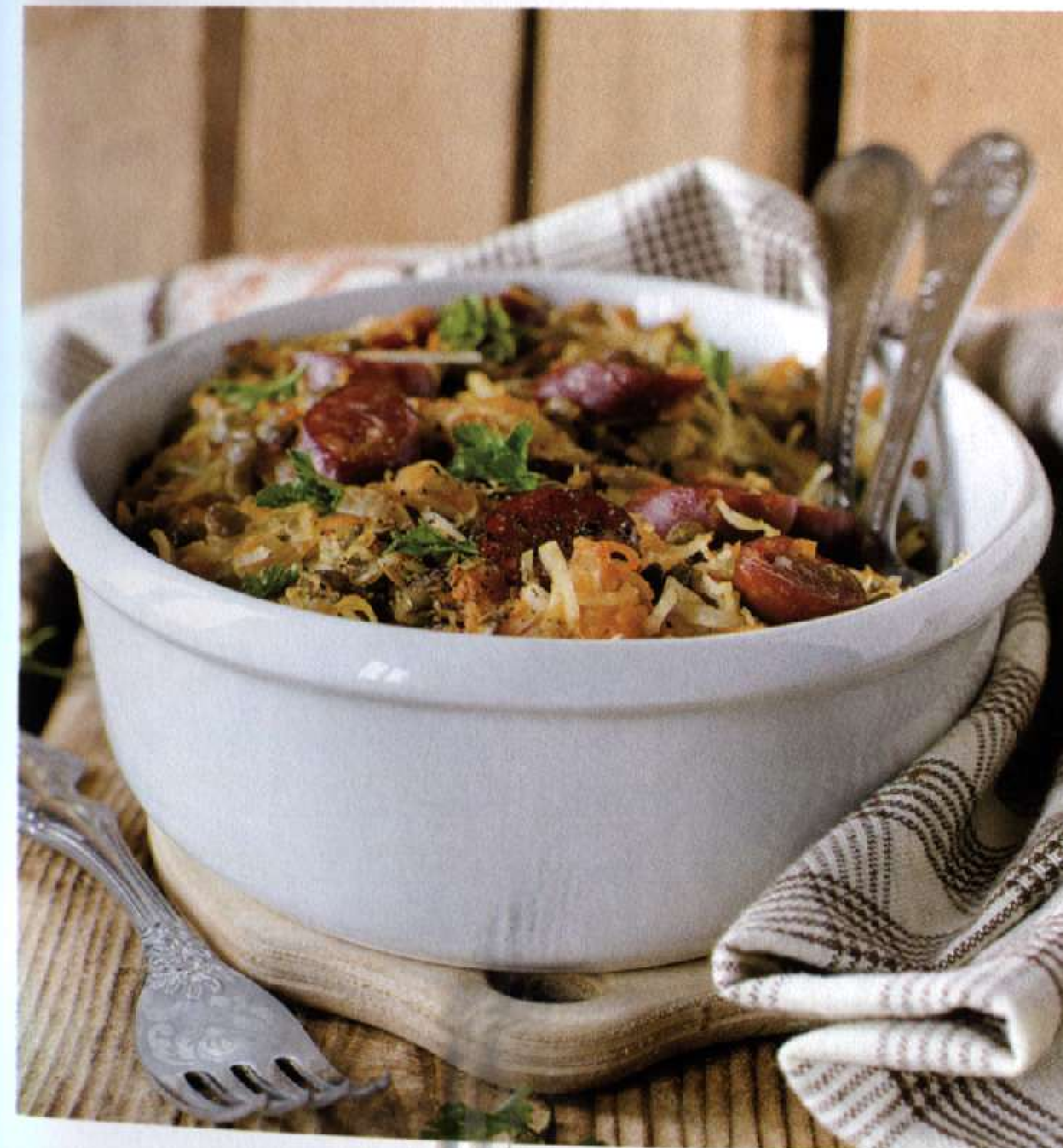
Капуста брюссельська і цвітна – по 300 г;
гарбуз – 150 г;
горошок свіжий – 100 г;
перець солодкий – 2 шт.;
морква, цибуля ріпчаста – по 1 шт.;
олія соняшникова – 2 ст. ложки;
сіль, перець – за смаком.





Більші качани брюссельської капусти розрізати навпіл, дрібніші залишити цілими. Цвітну капусту розібрати на суцвіття. Обидва види капусти варити в підсоленій воді протягом 5 хвилин. Інші овочі почистити, нарізати кубиками й обсмажити в олії. Додати трохи води й тушкувати 10 хвилин.

Підготовлені продукти розкласти в горщики, додати горошок, капусту, присмачити сіллю та перцем і влити трохи води. Готувати в духовці за температури 180 °С близько 25 хвилин.



КАПУСТА З КОВБАСКАМИ

Капуста – 800 г;
ковбаски копчені – 250 г;
морква, цибуля ріпчаста – по 1 шт.;
паста томатна – 2 ст. ложки;
олія соняшникова – 3 ст. ложки;
сіль, перець – за смаком.

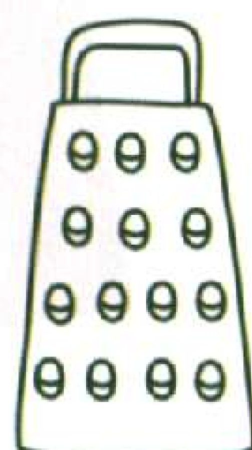


Капусту нашаткувати, посолити й обім'яти. Цибулю та моркву почистити й обсмажити в соняшниковій олії. Ковбаски нарізати, додати до овочів і обсмажити. Додати томатну пасту, 1 склянку води і тушкувати 5 хвилин.

У горщики розкласти капусту, зверху викласти засмажку і влити трохи води. Готувати капусту в духовці за температури 200 °С близько 40 хвилин.



Тартифлет — досить поширена страва савойської кухні з картоплі, цибулі, бекону та сиру. Тартифлет цікавий тим, що його рецепт можна змінювати і вдосконалювати. Єдиний незмінний складник — м'який сир реблюшон або камамбер.



ТАРТИФЛЕТ

Картопля – 7 шт.;
цибуля ріпчаста – 1 шт.;
бекон – 100 г;
сир м'який – 150 г;
вершки – 100 мл;
масло вершкове – 30 г;
олія соняшникова – 3 ст. ложки;
сіль, перець – за смаком.



Картоплю помити, почистити, нарізати і зварити до готовності в підсоленій воді. Цибулю почистити, нарізати півкільцями й обсмажити в соняшниковій олії. Додати нарізаний бекон і обсмажити 3 хвилини.

Горщики змастити олією, викласти в них шарами картоплю і цибулю з беконом. Додати вершки, нарізаний сир, присмачити сіллю та перцем і готувати в духовці 15 хвилин за температури 180 °C.



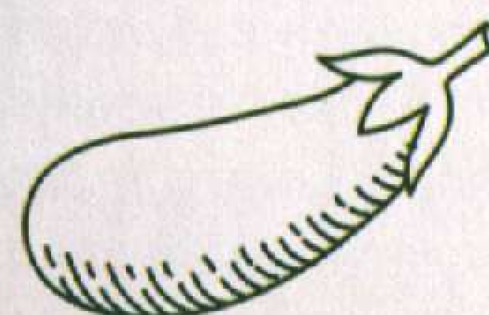
СОТЕ З ОВОЧІВ

Баклажани – 2 шт.;
кабачок, цибуля ріпчаста – по 1 шт.;
перець солодкий, помідори – по 3 шт.;
часник – 2 зубки;
олія оливкова – 3 ст. ложки;
зелень, сіль, перець – за смаком.

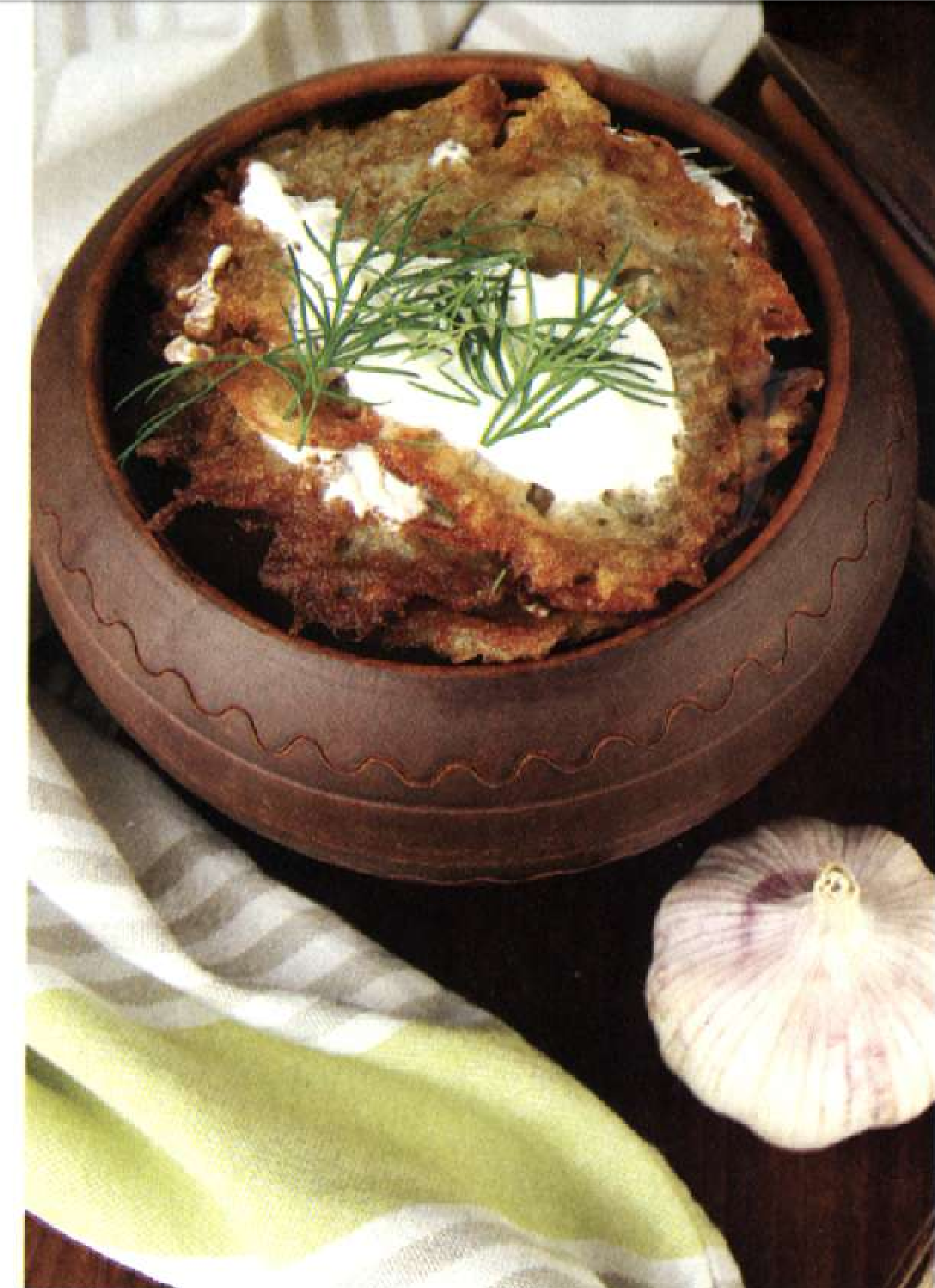


Овочі почистити й нарізати. Цибулю і часник обсмажити в оливковій олії. Додати перець, баклажани, кабачки, присмачити сіллю та перцем і готувати ще 10 хвилин.

Підготовлені продукти розкласти в горщики, додати нарізані помідори, зелень, долити трохи води і готувати в духовці 15 хвилин за температури 190 °C.







ДЕРУНИ В ГОРЩИКУ

Картопля – 7 шт.;
гриби – 150 г;
цибуля ріпчаста – 3 шт.;
борошно – 50 г;
сметана – 100 г;
яйце – 1 шт.;
масло вершкове – 30 г;
олія соняшникова – 6 ст. ложок;
сіль, перець – за смаком.



Картоплю почистити і натерти на тертці. Додати яйце, борошно, сіль, перець і добре перемішати. З отриманої маси в соняшниковій олії посмажити деруни. Цибулю та гриби почистити, нарізати й обсмажити в олії. Додати сметану, перемішати і тушкувати 5 хвилин.

Горщики змастити вершковим маслом, викласти в них деруни, зверху – гриби зі сметаною. Готувати в духовці 15 хвилин за температури 190 °C.



Сирне суфле з кропом

Сир – 200 г;
яйця – 4 шт.;
молоко – 250 мл;
борошно – 60 г;
масло вершкове – 80 г;
кріп, сіль, перець – за смаком.



Білки відокремити від жовтків. Сир натерти на дрібній тертці. Молоко довести до кипіння. У каструлі з товстим дном розтопити 60 г вершкового масла, додати борошно, перемішати. Помішуючи, влити молоко, прибрати з вогню, додати вершкове масло, сіль та перець. Перемішати. По одному вмішати жовтки.

Білки збити в міцну піну до стійких піків, акуратно вмішати в підготовлену масу. Всипати натертий сир, нарізаний кріп і перемішати. Викласти масу в змащені маслом горщики і запікати 15 хвилин за температури 180 °С.



Картопляне суфле

Картопля – 600 г;
сир – 100 г;
вершки – 100 мл;
масло вершкове – 50 г;
білки яєчні – 3 шт.;
борошно – 1 ст. ложка;
сіль, перець – за смаком.



Картоплю почистити і натерти на тертці. Сир натерти на тертці, більшу частину змішати з картоплею. В окремому посуді збити вершки і додати до картоплі з сиром. Також в окремому посуді збити яєчні білки і додати до картоплі з сиром та вершками. Усе добре перемішати.

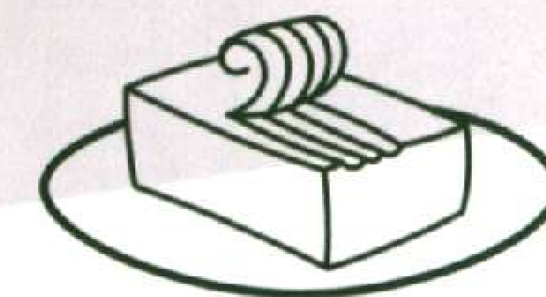
Картопляну масу викласти в змащені маслом горщики, посипати зверху тертим сиром і готувати в духовці за температури 180 °С 25 хвилин.

Броколі під сиром

Броколі – 400 г;
сметана – 250 г;
сир – 100 г;
масло вершкове – 20 г;
часник – 3 зубки;
сіль, перець – за смаком.



Коли виймаєте горщик із печі або духовки, не ставте його на занадто холодну поверхню — посуд може розколотися. Потрібно дати йому трохи охолонути на дерев'яній підставці.



Броколі розібрати на суцвіття і варити протягом 5 хвилин. Часник почистити, подрібнити, змішати з натертим сиром і сметаною, присмачити сіллю та перцем.

У глиняні горщики покласти вершкове масло, потім – броколі і соус. Зверху посипати натертим сиром. Готувати в духовці 15 хвилин за температури 180 °С.





Мусака з горошком

Морква, цибуля ріпчаста, кабачок – по 1 шт.;
помідори, перець солодкий – по 2 шт.;
горошок, капуста – по 150 г;
рис варений – 1 склянка;
яйця – 2 шт.;
молоко – 200 мл;
сир – 100 г;
олія соняшникова – 50 мл;
зелень, сіль, перець – за смаком.





Овочі почистити й нарізати. Моркву і цибулю обсмажити в олії. Додати капусту, перець, кабачок і горошок, готувати ще 10 хвилин. Додати частину помідорів, рис, петрушку і сіль, перемішати і зняти з вогню.

Підготовлені продукти розкласти в горщики, додати помідори, зелень, влити суміш із молока та яєць. Посипати мусаку тертим сиром і готувати в духовці 30 хвилин за температури 180 °С.

Запечені овочі

Цукіні, помідори, перець солодкий – по 2 шт.;
капуста – 300 г;
морква, цибуля ріпчаста – по 1 шт.;
бульйон овочевий – 1,5 склянки;
олія соняшникова – 50 мл;
зелень, сіль, перець – за смаком.





Помідори помити і пропустити через м'ясорубку. Капусту нашаткувати. Цукіні помити й нарізати. Цибулю, моркву і перець помити, почистити, нарізати й обсмажити в соняшниковій олії. Додати цукіні, присмачити сіллю та перцем і готувати 5 хвилин.

Тушковані овочі розкласти в горщики, додати капусту, зелень і бульйон. Готувати в духовці за температури 180 °С 35 хвилин.



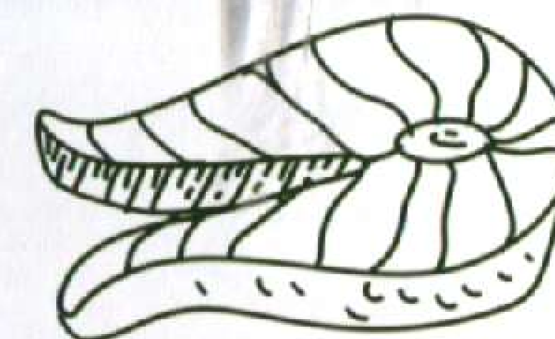
Тунець із помідорами

М'ясо тунця – 1 кг;
шпик копчений – 100 г;
помідори – 6 шт.;
чилі – 1 шт.;
бульйон рибний – 1 склянка;
зелень петрушки, сіль, прянощі – за смаком.



М'ясо тунця нарізати шматочками. Шпик тонко нарізати й обсмажити. Помідори і чилі помити й нарізати. Петрушку помити, подрібнити.

Рибу розкласти в горщики, присмачити сіллю і прянощами, додати шпик, помідори і чилі. Налити бульйон і готувати в духовці за температури 180 °С 35 хвилин.



Запіканка з риби

Філе рибне – 600 г;
картопля – 6 шт.;
цибуля ріпчаста – 1 шт.;
морква – 5 шт.;
хліб білий – 300 г;
молоко – 150 мл;
олія соняшникова – 50 мл;
сіль, перець – за смаком.



Картоплю і моркву помити, зварити, почистити і натерти на крупній тертці. Цибулю почистити, подрібнити і обсмажити в соняшниковій олії, додати до картоплі і моркви. Отриману масу розділити на дві частини.

Хліб замочити в молоці, віджати. Рибу перебити в блендері, присмачити і змішати з розмоченим хлібом. У горщики викласти шар овочів, потому – рибний фарш і знову овочі. Готувати в духовці за температури 200 °С 40 хвилин.



Вареники з сиром

Борошно – 3 склянки;
яйця – 2 шт.;
молоко – 1 склянка;
сіль – 1 ч. ложка;
500 г сиру + 1 яйце – для начинки;
1 склянка сметани + 2 яйця – для заливки.



Змішати молоко, яйце та сіль, всипати борошно і замісити еластичне тісто. Сир для начинки розім'яти виделкою, посолити, додати яйця і перемішати. З тіста сформувати валик, розрізати його на рівні шматочки, кульки розкачати. На середину кожного кружальця викласти сирну начинку і зліпити вареники.

Вареники зварити, розкласти в горщики, полити заливкою і запікати в духовці 15 хвилин за температури 180 °C.



Пельмені в горщику

Пельмені – 500 г;
олія соняшникова – 3 ст. ложки;
сметана – 100 г;
масло вершкове – 30 г;
зелень, сіль, перець – за смаком.



Пельмені зварити до напівготовності або обсмажити в олії. Присмачити сіллю і перцем, додати вершкове масло, перемішати.

Пельмені розкласти горщики, в кожен додати сметану і подрібнену зелень. Горщики накрити кришками або фольгою. Запікати пельмені в духовці 15 хвилин за температури 180 °C.



Макарони під сиром

Макарони – 200 г;
цибуля ріпчаста – 1 шт.;
масло вершкове – 30 г;
борошно – 2 ст. ложки;
молоко – 1 склянка;
вершки 33% – 1 склянка;
сир – 350 г;
сіль, перець, мускатний горіх – за смаком.





Макарони зварити до напівготовності. Цибулю почистити, подрібнити й обсмажити у вершковому маслі. Додати борошно і, повсякчас помішуючи, обсмажувати 2 хвилини. Влити молоко і вершки, перемішати. Коли молоко почне кипіти, додати 300 г натертого сиру.

Довести соус до однорідного стану. Посолити, додати перець і мускатний горіх, перемішати, додати макарони. Отриману масу розкласти в горщики, посипати тертим сиром запікати в духовці за температури 200 °C 15 хвилин.



Пельмені з печерицями

Пельмені – 500 г;
печериці – 200 г;
цибуля ріпчаста – 1 шт.;
масло вершкове – 30 г;
олія соняшникова – 3 ст. ложки;
сметана – 100 г;
сіль, перець – за смаком.



Пельмені зварити до напівготовності, додати вершкове мало, перемішати. Цибулю і печериці почистити, нарізати і обсмажити в соняшниковій олії. Присмачити сіллю і перцем.

Пельмені розкласти в горщики, додати печериці, сметану і запікати в духовці за температури 200 °C 15 хвилин.



Ризото

Ризото — поширена італійська страва з рису. Справжнє ризото має кремову консистенцію, для чого в майже готовий рис додають суміш вершкового масла і пармезану.



Рис – 200 г;
пармезан – 50 г;
печериці, помідори – по 4 шт.;
цибуля ріпчаста – 1 шт.;
бульйон м'ясний – 400 мл;
масло вершкове – 2 ст. ложки;
олія соняшникова – 1 ст. ложка;
сіль, перець – за смаком.



Помідори помити й нарізати. Пармезан натерти. Цибулю і печериці почистити й нарізати, обсмажити в соняшниковій олії. Додати рис, перемішати й обсмажити. Додати бульйон сіль, перець і тушкувати рис до напівготовності. Вершкове масло розтопити з половиною сиру, додати до рису, перемішати.

Горщики змастити олією, викласти в них підготовлені продукти. Зверху ризото посипати сиром, що залишився, і запікати в духовці за температури 180 °С 15 хвилин.



Кіноа з яблуками і корицею

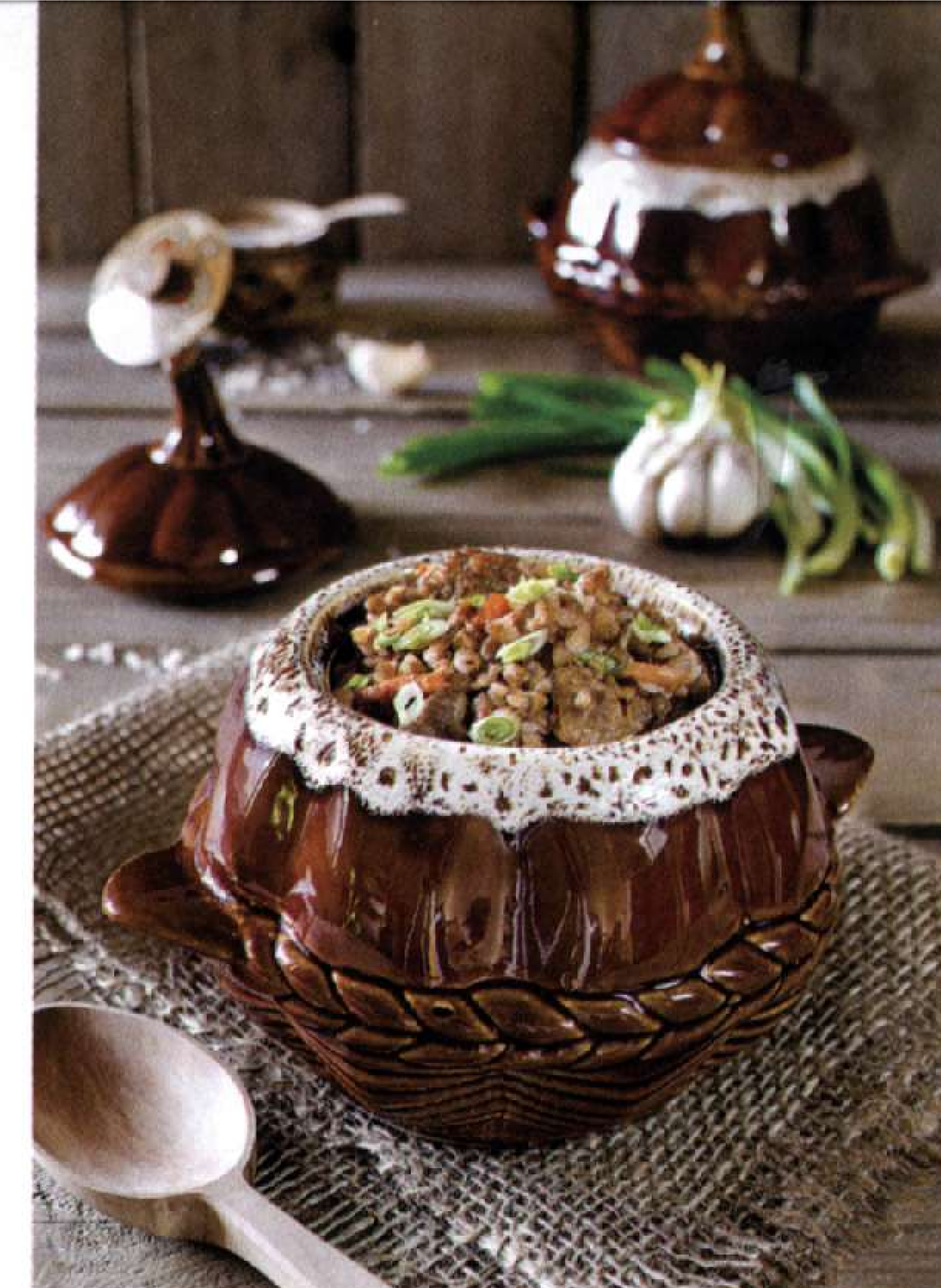
Кіноа – 1 склянка;
яблука – 2 шт.;
масло вершкове – 1 ст. ложка;
родзинки або вишня сушена – 50 г;
горіхи волоські – 50 г;
мед – 2 ст. ложки;
кориця – за смаком.



Яблука помити, почистити й нарізати невеликими кубиками. У сотейнику розтопити вершкове масло, обсмажити в ньому яблука протягом 5 хвилин. Додати корицю.

Кіноа розкласти в горщики з розрахунку 2 ст. ложки крупи на горщик. Додати в кожен горщик по 5 ст. ложок води, викласти яблука з корицею, родзинки, горіхи і мед. Перемішати й готувати в духовці за температури 180 °С 25 хвилин.





Гречка з печерицями

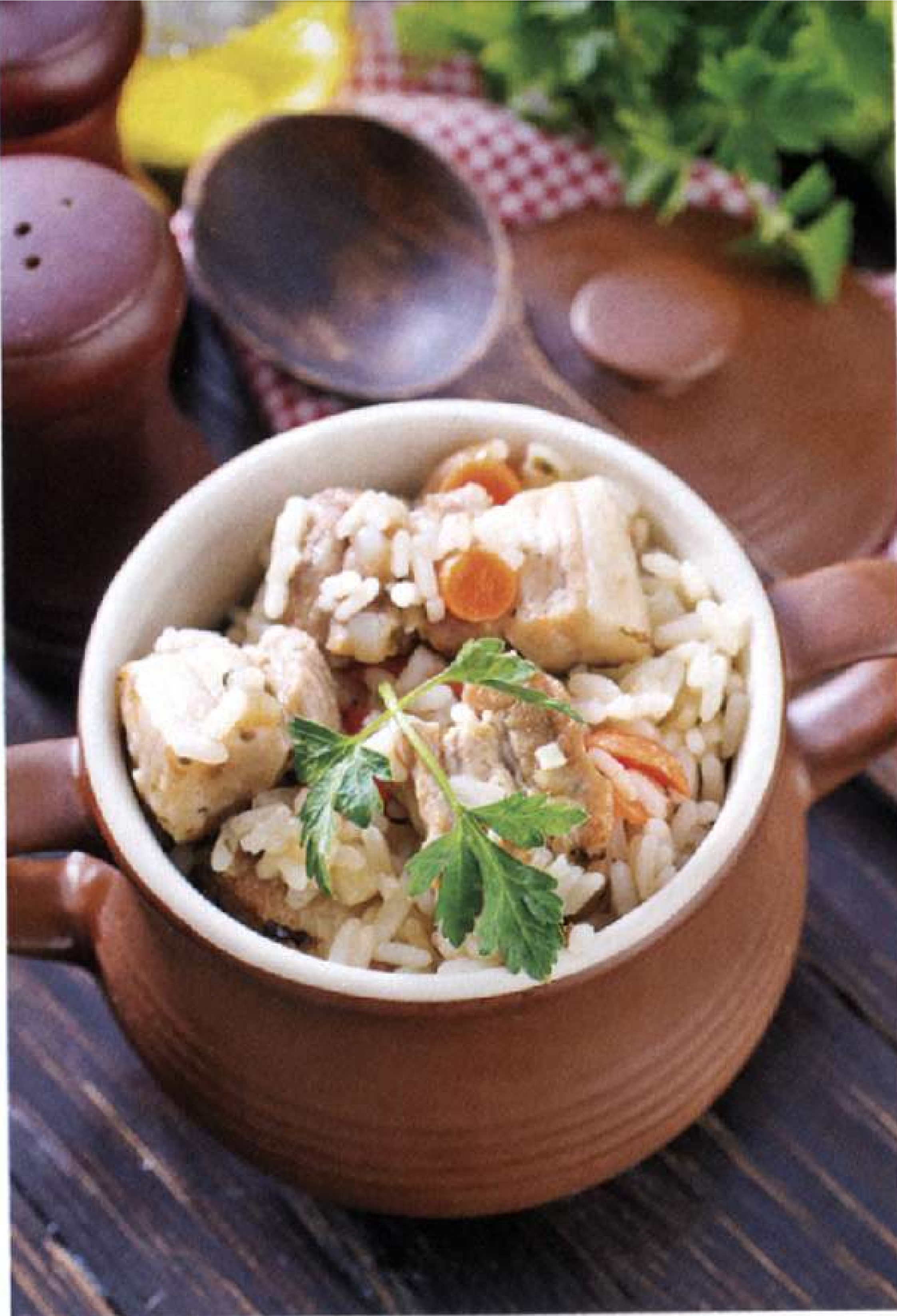
Крупа гречана – 1,5 склянки;
вода – 3 склянки;
печериці – 300 г;
морква, цибуля ріпчаста – по 1 шт.;
олія соняшникова – 3 ст. ложки;
зелень, сіль, перець – за смаком.



Цибулю, моркву та гриби помити, почистити й нарізати. Обсмажити в соняшниковій олії спочатку цибулю з морквою протягом 10 хвилин, а потому додати печериці й готувати ще 10 хвилин.

Крупу перебрати, помити й насипати в чотири горщики. Залити гречку рівною кількістю води, додати сіль, перець і печериці з морквою та цибулею. Готувати в духовці за температури 200 °С 35 хвилин. Готову страву посипати зеленню.





Плов із куркою

Грудка куряча – 400 г;
рис – 12 ст. ложок (на 4 горщики);
морква – 3 шт.;
цибуля ріпчаста – 2 шт.;
олія соняшникова – 0,5 склянки;
сіль, приправи до плову – за смаком.



Курку помити й нарізати. Рис промити й залити холодною водою. Залишити на 30 хвилин, потому ще раз ретельно промити чистою водою.

Цибулю та моркву почистити й нарізати, обсмажити в соняшниковій олії. Додати курку, приправи, сіль і готувати 5 хвилин.

Курку з овочами розкласти в горщики, зверху викласти рис. У кожен горщик налити 0,5 склянки води і готувати плов у духовці за температури 200 °С 50 хвилин.

За бажанням до страви можна додати 1 ст. ложку родзинок або горіхів.

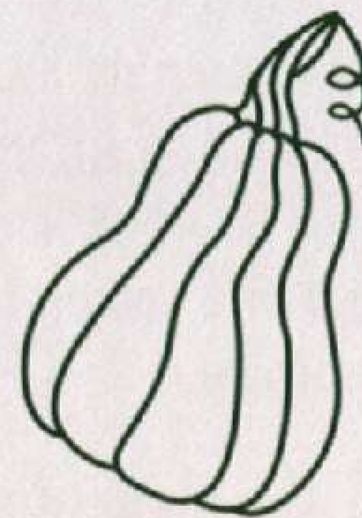
Гарбузова каша

Гарбуз – 400 г;
пшоно – 0,5 склянки;
молоко – 700 мл;
цукор – 3 ст. ложки;
кориця, кардамон – за смаком.



Пшоно промити, покласти в сотейник, залити водою і довести до кипіння. Тільки-но вода закипить, злити воду. Гарбуз почистити, натерти на крупній тертці. Додати цукор, корицю і кардамон. Ретельно перемішати.

Гарбуз і пшоно викласти шарами в горщики. Шари повторити, влити молоко на два пальці вище гарбуза. Готувати в духовці за температури 200 °С 40 хвилин.





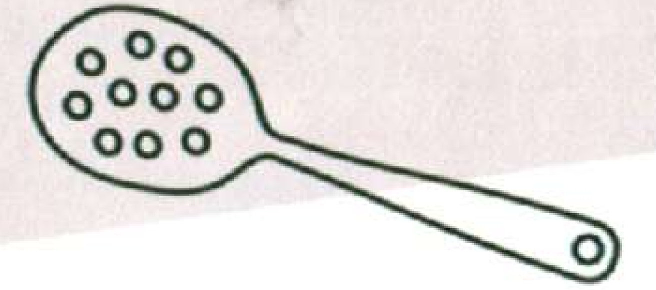
Плов

Свинина – 400 г;
рис – 400 г;
морква – 4 шт.;
цибуля ріпчаста – 2 шт.;
бульйон – 2 склянки;
олія соняшникова – 6 ст. ложок;
сіль, приправи для плову – за смаком.





У класичній рецептурі плову зазвичай указують рівні пропорції рису, моркви та м'яса. Цибулі використовують уполовину менше.



М'ясо помити, обсушити й нарізати.

Рис промити і залити холодною водою. Цибулю і моркву почистити й нарізати, обсмажити в соняшниковій олії. Додати м'ясо, приправи, сіль і готувати 5 хвилин.

М'ясо з овочами розкласти в горщики, зверху викласти рис. У кожен горщик налити 0,5 склянки води або бульйону і готувати плов у духовці за температури 200 °С 1 годину 15 хвилин.





Сирна запіканка

Сир – 200 г;
яйце – 1 шт.;
кефір – 50 мл;
крохмаль кукурудзяний, цукор, родзинки – по 1 ст. ложці;
розпушувач – 0,5 ч. ложки;
олія соняшникова – 1 ч. ложка;
цукор ванільний – за смаком.



Сир, кефір і цукор перебити в блендері. Додати яйце, крохмаль, ванільний цукор і розпушувач. Масу ще раз збити. Додати родзинки і перемішати.

Керамічні горщики змастити олією і викласти в них сирну масу. Готувати запіканку в духовці за температури 200 °С 30 хвилин.

Кутя

Пшениця – 2 склянки;
мак – 200 г;
горіхи – 100 г;
родзинки – 100 г;
варення з вишень– 2 ст. ложки;
цукор, мед – за смаком.



Мак помити, залити крутим окропом і залишити на 2 години. Потім злити воду, мак розтерти в ступці, додати цукор, мед, варення з вишень, горіхи й родзинки.

Пшеницю перебрати, промити й розкласти в глиняні горщики, заповнивши їх на третину. Залити крупу гарячою водою, щоби вона покривала зерна, і поставити в духовку. Готувати близько 2 годин, час від часу доливаючи гарячу воду. За 15 хвилин до готовності додати до пшениці маково-фруктову масу.



Узвар

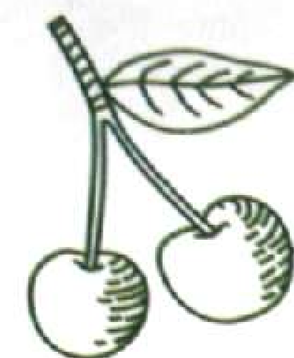
Сухофрукти (яблуко, груша, вишня, слива тощо) – 1 склянка;
цукор – 3 ст. ложки;
вода – 2 л.

Сухофрукти перебрати й замочити в достатній кількості води на 8 годин. Потім ретельно промити чистою водою. Знову замочити в 1 л питної води і залишити на 2 години.

Розкласти сухофрукти в підготовлені горщики. Воду, в якій вони замочувалися вдруге, долити до обсягу 2 л, додати цукор і розмішати до повного розчинення.

Залити сухофрукти підготовленою рідиною, поставити в холодну духовку і готувати за температури 180 °С 20 хвилин.

Клафуті з вишнями



Борошно – 5 ст. ложок;
вишні без кісточок – 1 склянка;
яйця – 3 шт.;
цукор коричневий – 50 г;
молоко – 125 мл;
розпушувач – 1 ч. ложка;
масло вершкове – 30 г;
сіль – дрібка.

Яйця з'єднати з цукром, додати дрібку солі і збивати міксером, допоки маса не збільшиться в об'ємі удвічі. Додати розпушувач і, не припиняючи збивати, додати борошно та молоко.

Вишні розкласти в змащені маслом горщики, зверху вилити тісто. Випікати клафуті в духовці за температури 200 °С 35 хвилин.



Зміст